Beignets et gaufres



LE MATÉRIEL DE CUISINE

LES GAUFRIERS MANUELS ET ÉLECTRIQUES

Quand les gaufres firent leur apparition, il y a maintenant quelques siècles, on les faisait cuire dans des fers en métal dont le dessin alvéolé rappelle les rayons de miel qu'élaborent les abeilles. Ces fers creux à deux mâchoires frottés avec un peu d'huile puis chauffés sur le feu permettent de fabriquer des gaufres de différentes tailles et de différentes formes. De tradition au carnaval, la gaufre se distribue alors à l'envi, décorée de motifs divers et de quadrillages. Aujourd'hui, les fers à gaufres sont devenus électriques, et ils simplifient grandement la fabrication des gaufres même s'ils uniformisent un peu le format et le quadrillage de nos gaufres modernes et nous font parfois regretter les gaufriers d'antan et leurs dessins inspirés.

Vous posséderez peut-être néanmoins un gaufrier manuel. Ces gaufriers se posent sur une source de chaleur (brûleurs, plaques électriques, braises) et se retournent à mi-cuisson à l'aide de leurs longs manches, qui permettent de ne pas se brûler. Ils se graissent avec un peu de beurre ou d'huile, surtout pour les premières gaufres. Mais on trouve désormais surtout des gaufriers électriques, que vous pourrez vous procurer pour un prix assez modique. Les modèles les plus simples ont un revêtement anti-adhésif et se composent de deux plaques et d'un système de retournement qui permet une cuisson homogène des gaufres. Certaines marques proposent des gaufriers grâce auxquels on peut aussi faire des croque-monsieur et donner des formes amusantes aux gaufres. Outre leurs jeux de plaques amovibles, ces gaufriers un peu plus onéreux possèdent un minuteur qui permet de respecter à coup sûr les temps de cuisson. La cuisson de vos gaufres dépendra en partie de l'appareil que vous utiliserez. Suivez les instructions du fabricant et appréciez vous-même à l'usage le degré de cuisson que vous préférez pour vos gaufres.



LES USTENSILES À FRITURE

On doit porter une attention toute particulière aux ustensiles utilisés pour la friture. Ils doivent être suffisamment profonds et larges afin que, remplis d'huile à moitié, il y ait assez de celle-ci pour cuire les beignets. Choisissez de préférence un récipient à bords hauts : une sauteuse, une bassine à frire avec son panier, un wok (ustensile typique de la cuisine chinoise), un poêlon ou une friteuse électrique. Plusieurs modèles de friteuses électriques sont disponibles sur le marché, qui ont l'avantage d'être munies de thermostats et de faciliter le contrôle de la température de l'huile et du temps de cuisson. Les woks, dont il existe également plusieurs versions, sont aussi tout à fait pratiques même si leur emploi nécessite de suivre quelques règles élémentaires de sécurité.

LE CHOIX DE L'HUILE

Les huiles utilisées (ou la Végétaline, la graisse de canard, la graisse de rognon de bœufs – mais en aucun cas le beurre !) doivent supporter une température variant entre 140 et 190 °C. Pour la cuisson des beignets, il est préférable de choisir les huiles végétales qui conviennent pour la friture : les huiles d'arachide, de maïs, d'olive, de canola ainsi que les mélanges d'huiles de soja et de canola. La mention « huile végétale pour friture » est une garantie.

La quantité d'huile dépend de la quantité d'ingrédients. La bonne proportion est en général de trois volumes d'huile pour un volume d'aliments à cuire.

LES RÈGLES DE CUISSON

Si vous n'avez pas de friteuse électrique, utilisez un thermomètre à cuisson et maintenez la température adéquate durant la friture, ce qui vous évitera de dépasser le point de fumée, à partir duquel l'huile devient toxique.

Beignets soufflés : 150 °C.

Beignets farcis de légumes, de fruits, de poissons... : 180 °C.

À défaut, faites le test du morceau de pain pour vérifier la bonne température de l'huile.

Le bain de friture est prêt quand le morceau de pain jeté dans l'huile chaude descend au fond du récipient et remonte immédiatement entouré d'une grappe de petites bulles. S'il roussit trop vite, l'huile est trop chaude et il faut très vite baisser le feu.

À la bonne température, les beignets, qui doivent toujours être complètement immergés dans l'huile, sont cuits par saisissement et ont un aspect doré et croustillant.

La même huile peut servir une dizaine de fois (selon sa qualité), mais il faut bien la filtrer pour en retirer toutes les particules de nourriture, qui, autrement, brûlent et donnent un mauvais goût. Ensuite, on peut la conserver au frais dans un récipient hermétique et opaque.

Si votre huile a fumé, a ranci ou qu'elle mousse au lieu de bouillonner lorsqu'on y plonge un aliment, jetez-la.

Ne faites pas cuire trop de beignets en même temps, afin de leur donner assez de place pour qu'ils dorent de tous les côtés tout en évitant que le bain d'huile ne refroidisse excessivement.

ASTUCES

– Faites les beignets au dernier moment afin de les servir bien croustillants. Ne les couvrez jamais pour éviter qu'ils ne ramollissent. Posez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse.

– Salez après la cuisson. Le sel mis avant la cuisson favorise la déshydratation et augmente l'absorption des matières grasses.

– Pour détruire la mauvaise odeur laissée par une friture précédente, faites frire au préalable un oignon dans le bain d'huile.

– Utilisez un liquide glacé pour la pâte à beignets afin de vous assurer que les futurs beignets croustillent comme il se doit.

Quelques règles de sécurité...

– Maintenez les enfants éloignés pendant toute la durée de l'opération.

– Ne laissez jamais de l'huile chauffer sans surveillance.

– Ne remplissez l'ustensile à friture qu'à moitié afin d'éviter les projections d'huile et les brûlures !

– Toujours afin d'éviter les brûlures, ne déplacez jamais sans précaution l'ustensile à friture pendant la cuisson des aliments.

– N'introduisez pas brutalement un panier rempli d'aliments dans un bain d'huile chaud, mais faites-le au contraire progressivement.

– Ne salez jamais un aliment au-dessus du bain de friture.

– Ne versez jamais d'eau pour éteindre un bain de friture qui se serait enflammé. Éteignez le gaz et utilisez un torchon humide essoré pour recouvrir le bain.

AUTRES USTENSILES

Les appareils électriques

– Un mixeur pour mixer les fruits et les légumes et préparer ainsi diverses crèmes, sauces ou boissons.

– Un batteur pour battre les blancs d'œufs en neige.

Les ustensiles de base

– Un verre gradué pour mesurer les volumes des ingrédients liquides ou secs.

– Un thermomètre de cuisson pour vérifier que le bain d'huile est à bonne température.

– Un tamis pour passer la farine.

– Un moulin à légumes pour réduire en purée les légumes ou les fruits.

– Un fouet pour mélanger les crèmes et les pâtes.

– Une écumoire pour sortir les beignets du bain de friture.

– Une petite louche pour verser la pâte à gaufres dans le gaufrier.

– Un économe pour éplucher les légumes.

– Un vide-pomme afin d'extraire le cœur des pommes.



LES PÂTES

Toutes ces pâtes servent à confectionner des beignets salés ou sucrés qui, selon leur composition, seront servis en hors-d'œuvre, en entrée ou en entremets. Saupoudrés de sel, d'herbes, de sucre ou de cannelle, aromatisés de diverses manières, les beignets varient selon les pâtes en goût et en forme. Pour certains, nous proposerons des feuilles de pâte à acheter dans le commerce : feuilles de brick ou galettes de riz, qui permettent de réaliser chaussons et rouleaux farcis en un rien de temps. La pâte à gaufres est une base que l'on pourra à loisir parfumer ou enrichir selon les recettes sucrées ou salées.

Pâte à frire

225 g de farine / 2 œufs / 20 cl de bière / 1 cuil. à café de sel.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 3 à 5 min — Repos : 1 h — 4-6 pers.

Disposer la farine tamisée en fontaine. Ajouter les œufs entiers, le sel et la bière. Mélanger avec la spatule en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrir avec un linge et laisser reposer au moins 1 heure.

Afin d'alléger la pâte, séparer les jaunes d'œufs des blancs et battre ces derniers en neige ferme pour les incorporer à la pâte juste avant de l'employer.

Pâte à beignets

3 œufs / 250 g de farine / 25 cl de bière (ou de lait) / 1 cuil. à café d'huile (d'arachide ou d'olive) / Une pincée de sel.

4-6 pers. — Prép. : 10 min – Repos : 1 h

Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Dans un grand saladier, tamiser la farine, ajouter le sel et creuser une fontaine. Ajouter les jaunes d'œufs et la bière. Bien mélanger avec la spatule en bois afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Couvrir avec un linge et laisser reposer au moins 1 heure.

Au moment de l'emploi, battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.

Cette préparation convient à l'enrobage de tous les beignets salés.

Variante : pour les beignets aux fruits, on peut ajouter à la pâte 1 ou 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre, un trait d'alcool de fruits, des zestes de citron ou d'orange ou parfumer le lait avec une gousse de vanille.

Pâte à choux

50 g de beurre / 125 g de farine / 3 œufs / Noix de muscade râpée (facultatif) / 1 cuil. à café de sel.

4-6 pers. — Prép. : 15 min – Cuiss. : 3 à 5 min

Dans une casserole, mettre 2 verres d'eau, ajouter le beurre et le sel puis faire bouillir en mélangeant avec la spatule en bois jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Baisser le feu. Verser la farine d'un seul coup en remuant énergiquement la pâte et continuer à tourner jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole. Transférer dans un saladier et ajouter les œufs un par un. Bien mélanger. Ajouter un peu de noix de muscade râpée pour la préparation de beignets en pâte à choux salée.

Cette pâte à choux mélangée à de petits dés de fromage ou à du jambon haché permet de réaliser de savoureuses bouchées apéritives, mais on peut également l'utiliser pour des préparations sucrées comme les fameux pets-de-nonne.

Pâte à samosa

450 g de farine / 1 cuil. à café de levure chimique / 110 g de beurre fondu / 125 g de yoghourt épais / Une pincée de sel.

Prép. : 20 min – Cuiss. : 5 à 10 min — 6 pers.
Repos : 1 h

Dans un grand saladier, tamiser la farine et la levure en fontaine et ajouter le sel. Verser le beurre fondu et le yoghourt. Mélanger tous ces ingrédients avec la spatule en bois puis ajouter petit à petit 2 verres d'eau en continuant à pétrir à la main. Bien amalgamer et former une boule. Couvrir et laisser reposer 1 heure au frais. Diviser la boule en 4 morceaux et l'abaisser très finement. Découper des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Déposer la farce de votre choix sur les ronds de pâte puis les replier en demi-lunes et bien les sceller avant de les faire frire.

Les samosas sont ces petits chaussons fourrés aux légumes ou à la viande, spécialités indiennes servies en hors-d'œuvre et accompagnées de chutneys, de pickles et de sauces.

Pâte à gaufres

250 g de farine / 1/2 paquet de levure chimique / 20 g de sucre en poudre / 3 œufs battus / 75 g de beurre fondu / 50 cl de lait / Sucre glace / 1 cuil. à café de sel.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 20 min — 10-12 gaufres
Repos : 1 h

Dans une terrine, mettre la farine, la levure, le sel et le sucre en poudre, creuser un puits au centre et verser les œufs battus, le beurre fondu refroidi et peu à peu le lait. Bien mélanger le tout à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Chauffer et graisser le gaufrier. Verser de petites louches de pâte dans le gaufrier ouvert, le fermer et le retourner quelques secondes pour bien répartir la pâte. Laisser cuire 3 à 5 minutes, détacher les gaufres et les saupoudrer de sucre glace.

Mêmes ingrédients pour les gaufres salées à l'exception du sucre.

Pâte won-ton

500 g de farine / 2 œufs battus / 1 cuil. à café rase de sel.

Pour 60 carrés de pâte — Prép. : 40 min – Repos : 1 h

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits au centre et ajouter le sel, 3 verres d'eau et les œufs battus. Bien mélanger les ingrédients à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. Continuer à pétrir la pâte pendant une dizaine de minutes puis la diviser en 4 morceaux et laisser reposer 1 heure.

Sur une surface légèrement farinée, abaisser les morceaux de pâte en couches très fines de façon à obtenir des carrés de 5 cm de côté. Égaliser les côtés au couteau. Couvrir les carrés avec un linge humide jusqu'à leur utilisation.

Ces carrés de pâte accueilleront toutes sortes de farces à la viande ou aux légumes et vous permettront de réaliser des beignets bien croquants.



Mayonnaise citronnée

1 jaune d'œuf / 1 cuil. à café de moutarde de Dijon / Huile d'olive (environ 30 cl) / Le jus de 1 citron / Sel, poivre.

Prép. : 10 min 4-6 pers.

Veiller à ce que l'œuf soit à la même température que l'huile. Dans une petite jatte, déposer le jaune d'œuf et ajouter la moutarde. Saler et poivrer. Mélanger et ajouter progressivement l'huile d'olive en minces filets sans cesser de remuer avec la spatule en bois. Ajouter le jus de citron. Réserver au frais.

Variante : ajouter 2 cuillerées à soupe d'herbes fraîches mélangées (ciboulette, cerfeuil, basilic et persil).

Sauce au pistou

15 g de feuilles de basilic / 4 gousses d'ail écrasées / 90 g de parmesan râpé / Le zeste de 1 citron / 15 cl d'huile d'olive.

Prép. : 10 min 4-6 pers.

Écraser les feuilles de basilic et l'ail dans un mortier. Transférer le mélange dans un petit saladier et ajouter le parmesan et le zeste de citron. Mélanger en versant l'huile progressivement.



Chutney à la menthe

4 oignons nouveaux / 20 g de feuilles de menthe fraîche / 1 piment rouge égrené / Le jus de 1/2 citron / 2 cuil. à café de sucre en poudre / 1/2 cuil. à café de garam masala / Une pincée de sel.

4-6 pers. Prép. : 10 min

Enlever la première peau des oignons. Les hacher avec la menthe et le piment rouge puis les mettre avec le reste des ingrédients dans le bol du mixeur. Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau et broyer. Verser dans un petit saladier et réserver au frais.

Crème Chantilly

50 cl de crème fraîche liquide / 30 g de sucre en poudre.

4 pers. Prép. : 10 min – Réfrigération : 2 h

Mettre un saladier et la crème liquide au réfrigérateur pendant 2 heures. Verser la crème dans le saladier. Avec un fouet électrique, monter la crème et, quand elle commence à être ferme, ajouter le sucre en poudre sans cesser de battre. Arrêter quand la crème reste figée et compacte au bout du fouet.



LA SALADE VERTE
ET SES VINAIGRETTES...

La salade verte escorte à merveille tous les plats de beignets et de gaufres salés. Multiple, elle permet de varier les goûts et les couleurs. Voici, pour la mettre en valeur, un choix de vinaigrettes.

Basique : une pointe de moutarde, sel, poivre du moulin, 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin (de cidre, de framboise ou vinaigre balsamique) et 3 cuil. à soupe d'huile (d'olive, de tournesol ou mélangées avec de l'huile de noix ou de sésame).

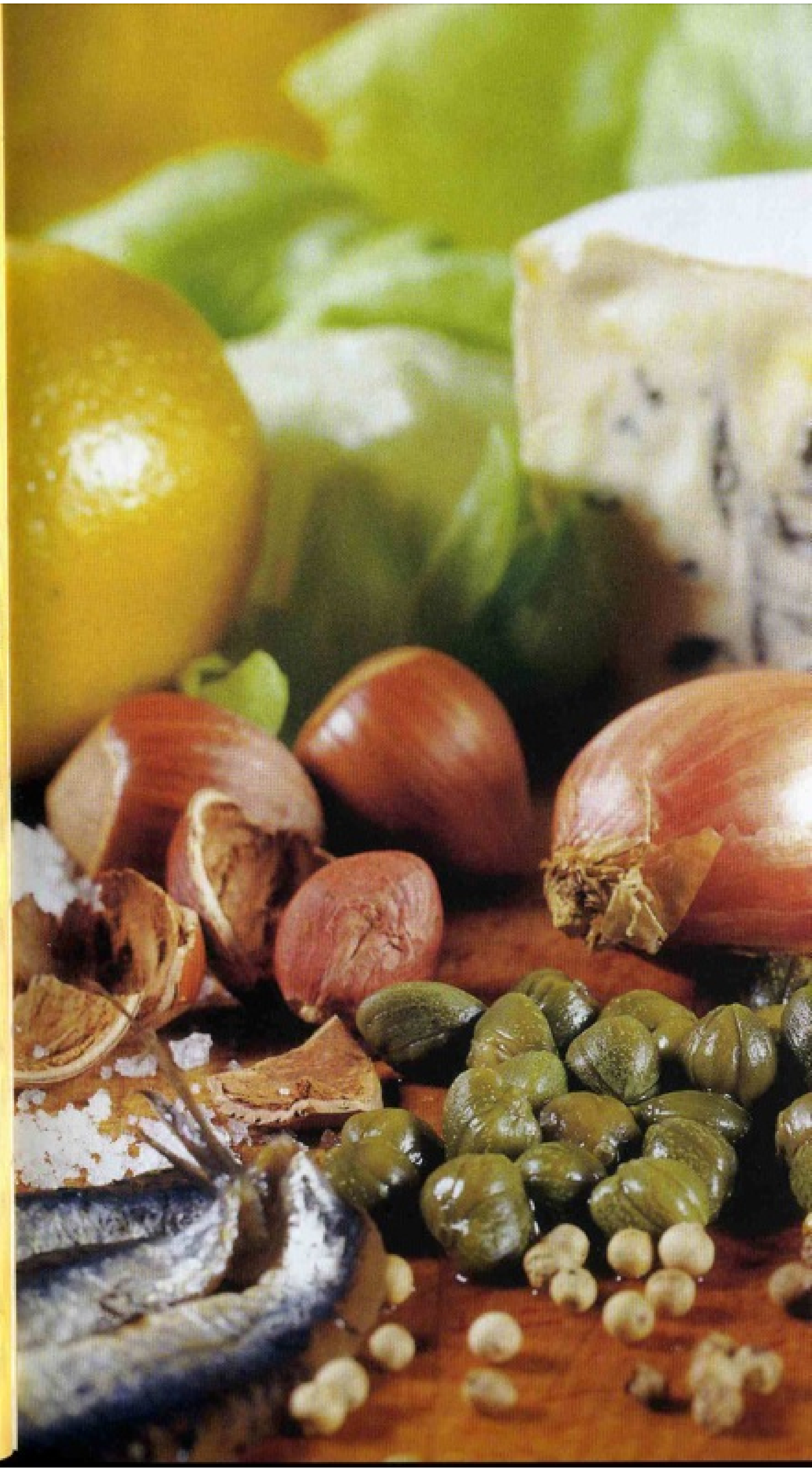
Au citron : à l'huile d'olive, on ajoute 3 cuil. à soupe de jus de citron et 2 cuil. à soupe de crème fraîche. On assaisonne avec sel, poivre et un trait de Worcestershire sauce.

Aux olives noires : vinaigrette basique à l'huile d'olive et au vin rouge, agrémentée d'un petit oignon émincé, de 2 cuil. à soupe d'olives noires en lamelles, de 2 cuil. à soupe de ciboulette et de persil frais hachés.

À l'échalote : vinaigrette basique à l'huile d'olive et au vinaigre de vin blanc mélangée à 2 échalotes finement émincées et quelques brins de ciboulette ciselés.

Au bleu et aux noisettes : ne reste de la basique que l'huile d'olive mélangée à du vinaigre de xérès. On ajoute un peu de piment en poudre, 75 g de bleu d'Auvergne émietté et 50 g de noisettes concassées.

Aux anchois : à la basique au vinaigre de vin blanc et à huile d'olive s'ajoutent 4 anchois réduits en purée et 1 cuil. à café de câpres hachées.



Crème d'avocats

La chair de 4 avocats / 1 citron / 2 gousses d'ail / 2 cuil. à soupe de piments émincés / Sel.

Prép. : 10 min — 4-6 pers.

Mélanger tous les ingrédients au mixeur.

Salade de betteraves

7 betteraves fraîches / 2 cuil. à soupe de persil haché / 2 gousses d'ail / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / Le jus de 2 citrons fraîchement pressés / 1 cuil. à café de sel.

Prép. : 30 min — 4-6 pers.

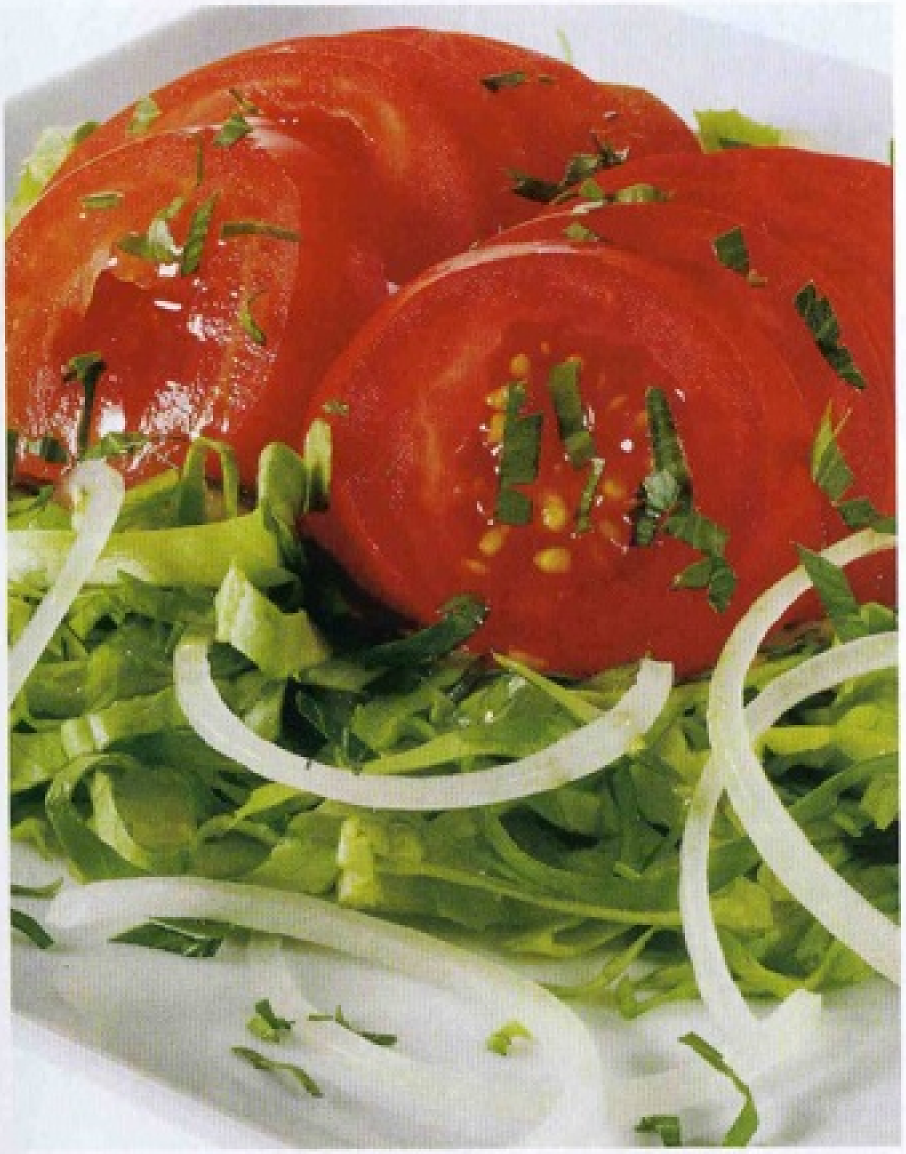
Cuire et éplucher les betteraves. Les couper en petits dés et les mélanger avec le persil. Écraser l'ail avec du sel dans un mortier et ajouter l'huile d'olive peu à peu. Verser sur les betteraves et ajouter le jus de citron.

Salade de concombre à la noix de coco

3 concombres lavés et pelés / 3 cuil. à soupe de lait de coco / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / Le jus de 2 citrons verts / Ciboulette ciselée / 40 g de noix de coco râpée / Sel, poivre.

Prép. : 30 min — 4-6 pers.

Couper le concombre en fines lamelles et laisser dégorger. Dans un bol, mélanger le lait de coco, l'huile d'olive, le jus de citron et la ciboulette. Verser sur les concombres, assaisonner et mélanger. Saupoudrer de coco râpée.



Salade de tomates

1 romaine / 2 tomates émincées / 1 oignon blanc émincé / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / Le jus de 1 citron / 2 cuil. à soupe de coriandre hachée / Sel.

4-6 pers. Prép. : 15 min

Laver et égoutter la salade. L'émincer en fines lanières et la répartir dans les assiettes. Disposer ensuite les rondelles de tomates et l'oignon émincé. Arroser d'huile d'olive et de jus de citron. Saler. Parsemer généreusement de coriandre avant de servir.

Beignets de crabe

4 champignons noirs / 50 g de vermicelles de riz / 175 g de chair de crabe / 1 bouquet de coriandre haché / 3 tiges de ciboules hachées finement / 2 cuil. à soupe de sauce de soja / 1 petit piment vert émincé finement / 8 galettes de riz.

○○●● ✕ Prép. : 20 min – Cuiss. : 10 min 4 pers.
Trempage : 10 min

Dans deux bols séparés, faire tremper séparément les champignons noirs et les vermicelles de riz pendant 10 minutes. Hacher grossièrement les champignons noirs. Dans un saladier, réunir tous les ingrédients de la farce et bien mélanger. Humecter les galettes de riz.

Faire chauffer l'huile de friture. Déposer 2 cuillerées à café de farce au centre de chaque galette et replier les coins de manière à confectionner de petits chaussons. Les plonger dans l'huile bien chaude et les laisser dorer des deux côtés quelques minutes. Égoutter sur du papier absorbant.

Servir ces beignets avec une crème d'avocats *(p. 18).*

Crevettes soufflées à la noix de coco

75 g de farine / 2 cuil. à soupe de levure chimique / 75 g de noix de coco râpée / 16 grosses crevettes décortiquées.

●● ✕ Prép. : 15 min – Cuiss. : 15 min 4 pers.
Repos : 1 h

Dans un saladier, mélanger la farine à la levure et ajouter la noix de coco. Délayer avec de l'eau glacée jusqu'à obtention d'une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer l'huile de friture. Plonger chaque crevette dans la pâte et aussitôt après dans l'huile bien chaude. Laisser gonfler et retirer dès que la pâte se colore. Égoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt avec une sauce au soja.



Beignets de langoustines

150 g de farine / 1 œuf + 1 jaune / 10 cl de bière / 16 langoustines / 1/2 bouquet de persil haché / 3 citrons / Sel et poivre.

Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 1 h
4 pers.

Dans un saladier, disposer la farine tamisée en fontaine et y verser les jaunes d'œufs, la bière et 1/2 cuillerée à café de sel. Travailler la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Mettre les langoustines à cuire 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter, les laisser refroidir et les décortiquer. Ôter les têtes et conserver les queues coupées en deux.

Faire chauffer l'huile de friture. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer à la pâte ainsi que le persil haché. Tremper les queues de langoustines dans la pâte et les plonger dans le bain de friture bien chaud. Laisser dorer environ 5 minutes et égoutter sur du papier absorbant. Servir aussitôt avec quelques quartiers de citron.



Coquilles Saint-Jacques en beignets

250 g de noix de Saint-Jacques surgelées / 25 cl de lait / 6 œufs / 30 g de parmesan râpé / 3 gousses d'ail écrasées / 125 g de farine / 2 cuil. à soupe de thym frais haché / 2 cuil. à soupe d'origan frais haché / Sel et poivre.

4 pers.
Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min
Décongélation : 30 min

Décongeler les noix de Saint-Jacques dans du lait pendant 30 minutes. Les éponger et les hacher grossièrement. Dans une jatte, battre les œufs entiers et ajouter le parmesan, l'ail, la farine en pluie et les herbes hachées sans cesser de tourner. Saler et poivrer. Incorporer le hachis de Saint-Jacques et bien mélanger.

Dans une poêle, faire chauffer environ 3 cm d'huile de friture. Préparer les beignets en les façonnant avec une cuillère à soupe et les faire dorer des deux côtés pendant 3 minutes en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Les retirer avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.

On dégustera ces beignets avec une mayonnaise citronnée (p. 14).



Tempura

Pour la pâte : *1 jaune d'œuf / 25 cl d'eau glacée (absolument !) / 250 g de farine + farine pour enrobage.*
Pour les beignets : *1 poivron rouge / 1 aubergine / 1 courgette / 8 champignons / Feuilles d'algues / Branches de basilic frais / 4 gambas crues / 1 blanc de calmar / 400 g de filets de poisson blanc / 4 coquilles Saint-Jacques.*

Prép. : 20 min – Cuiss. : 2 min 4 pers.

Peler les légumes et les tailler en cubes. Garder les champignons entiers.

Nettoyer les fruits de mer. Décortiquer les gambas sans ôter la queue afin de les saisir facilement entre les doigts. Découper le blanc de calmar en anneaux.

Tailler le poisson en lanières.

Dans un saladier, préparer la pâte en battant l'œuf avec l'eau glacée jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporer la farine en la passant doucement au travers d'un tamis. Saler.

À table, faire chauffer l'huile du wok ou du caquelon à fondue. Une fois celle-ci à 160 °C, laisser chacun se servir de l'ingrédient de son choix, enrober celui-ci de pâte à frire et le plonger 2 à 3 minutes dans l'huile chaude.

En accompagnement : sauce au soja / Sauce tartare / Sauce à l'huile d'olive et au citron.
Radis blanc râpé / Gingembre râpé / Salade aux pousses de soja et au crabe.
... Et encore d'autres, la tempura étant par excellence un repas où le nombre et le goût des ingrédients varient au gré de vos envies.

Grand classique de cuisson à la japonaise, la tempura est habituellement servie en hors-d'œuvre ou en assortiment. Habitude culinaire qui consiste à tremper les aliments dans une pâte à beignets très légère (*koromo* en japonais), elle permet de préparer toutes sortes d'aliments : légumes, fruits de mer, poisson, poulet, etc. On exclura cependant les légumes trop gorgés d'eau comme la tomate ou des viandes qui pourraient durcir comme le bœuf ou le porc.



Croquettes de poisson

100 g de haricots verts surgelés / 500 g de filets de poisson blanc (cabillaud, colin...) / 2 cuil. à soupe de basilic frais haché / 2 cuil. à soupe de pâte de curry rouge / 2 oignons hachés / Sel, poivre.

Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min 4-6 pers.

Décongeler les haricots verts et les émincer. Rincer les filets de poisson, les sécher puis les passer au mixeur avec le basilic et la pâte de curry. Mélanger avec les oignons hachés et les haricots verts émincés. Faire chauffer l'huile de friture. Façonner des croquettes et les faire frire par petites quantités dans l'huile bien chaude pendant 5 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant et décorer de feuilles de basilic avant de servir.

À savourer avec un peu de mayonnaise citronnée (p. 14).



Friture en beignets

60 g de farine / 1/2 sachet de levure / 1 œuf battu / 3 cuil. à soupe de vin blanc sec / 2 cuil. à soupe de persil plat haché / 1 gousse d'ail écrasée / 1 petit oignon râpé / 200 g de poisson à friture / Sel, poivre.

4 pers. Prép. : 20 min – Cuiss. : 5 min
Repos : 30 min

Dans un saladier, mélanger la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et un peu de poivre. Creuser un puits au centre et y verser l'œuf et le vin. Travailler à la spatule et ajouter le persil, l'ail, l'oignon et les poissons. Couvrir avec un linge et laisser reposer 30 minutes au frais.

Faire chauffer 3 cm d'huile d'olive dans une poêle et y déposer par petites quantités des cuillerées à soupe rases de pâte. Séparer les beignets avec une écumoire et les laisser dorer 2 minutes. Déposer sur du papier absorbant. Servir aussitôt.

Panacher les sauces pour accompagner ces petits beignets et ne pas lésiner sur les quartiers de citron !



Acras de morue

400 g de morue dessalée / 2 œufs / 200 g de farine / 1/2 cuil. à café de levure chimique / 1 oignon râpé / 2 gousses d'ail râpées / 2 tiges de ciboule hachées / 1/2 piment antillais haché finement.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min 4-6 pers.
Repos : 30 min

Dans une casserole, recouvrir la morue d'eau froide et faire chauffer sur feu doux jusqu'à frémissement. Laisser refroidir, égoutter et enlever la peau et les arêtes. Émietter la chair. Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Dans un saladier, mélanger la farine à la levure, creuser un puits au centre et délayer avec un grand verre d'eau. Ajouter l'oignon, l'ail, la ciboule et les jaunes d'œufs. Bien mélanger. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Ajouter la morue et le piment. Laisser reposer 30 minutes au frais.

Faire chauffer l'huile de friture. Faire de petites boulettes avec la pâte et les faire frire 3 minutes environ. Servir aussitôt.

Afin de dessaler la morue, la mettre à tremper la veille.



Rissoles de thon aux olives

75 g de farine / 50 g de beurre ramolli / 8 olives noires dénoyautées / 150 g de thon à l'huile / 1 oignon haché / 2 cuil. à soupe de ciboulette hachée / Sel, poivre.

4 pers. Prép. : 30 min – Cuiss. : 15 min
Repos : 1 h

Dans un saladier, tamiser la farine puis ajouter le beurre en morceaux et une pincée de sel. Émietter le mélange du bout des doigts. Ajouter de l'eau froide et malaxer la pâte. La rassembler en boule, la couvrir et la laisser reposer 1 heure.

Couper les olives en fines rondelles. Les mélanger avec le thon, l'oignon et la ciboulette hachée. Saler et poivrer. Abaisser la pâte en couche très mince et y découper 12 rondelles avec un verre ou un petit bol. Faire chauffer l'huile de friture. Sur 6 rondelles de pâte, déposer un peu de farce au thon et recouvrir avec les 6 rondelles restantes. Pincer et rouler les bords des rissoles afin de bien les fermer. Les faire dorer 5 minutes puis les retirer avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.

Servir sur un lit de salade.



Croquettes de poulet

1 blanc de poulet cuit / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 4 cuil. à soupe de farine / 30 cl de lait / 2 œufs / 50 g de chapelure / Noix de muscade râpée / Sel, poivre.

Prép. : 40 min – Cuiss. : 40 min 4-6 pers.

Dans le bol d'un mixeur ou sur une planche à découper, hacher finement le blanc de poulet. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir le poulet haché quelques minutes. Réserver. Dans un saladier, délayer la farine avec un peu de lait. Dans une casserole faire chauffer le reste de lait et, juste avant l'ébullition, ajouter d'un coup la farine délayée sans cesser de remuer à la spatule. Faire épaissir le mélange sur feu doux une dizaine de minutes et ajouter un peu de noix de muscade râpée. Saler et poivrer. En remuant toujours, ajouter le hachis de viande, faire cuire 5 minutes et laisser refroidir hors du feu. Faire chauffer l'huile de friture. Dans un bol, battre les œufs entiers. Répandre la chapelure sur une assiette. Façonner des boulettes ovales avec la préparation au poulet, les passer dans les œufs battus puis dans la chapelure et les jeter dans l'huile très chaude. Laisser dorer des deux côtés quelques minutes, égoutter et déposer sur du papier absorbant.

Servez très chaud avec une sauce pimentée et quelques quartiers de citron.



Dattes fourrées au chorizo

75 g de chorizo épicé / 8 tranches de bacon / Une quinzaine de dattes fraîches dénoyautées / 50 g de farine / 1 œuf / 50 g de chapelure.

4-6 pers. Prép. : 20 min – Cuiss. : 15 min

Retirer la peau du chorizo, le couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur et diviser celles-ci en 4 morceaux. Couper les tranches de bacon en deux dans le sens de la largeur. Fourrer chaque datte d'un morceau de chorizo et les maintenir fermées en les enroulant dans une tranche de bacon. Faire chauffer l'huile de friture. Répandre la farine et la chapelure dans deux assiettes séparées. Battre l'œuf dans un bol. Passer chaque datte dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Les jeter ensuite dans l'huile bien chaude et les laisser dorer des deux côtés. Égoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt.

Cette savoureuse spécialité espagnole se déguste telle quelle à l'apéritif.



Beignets de porc à la citronnelle

400 g de porc haché / 1 cuil. à café de gingembre frais finement haché / 1 tige de citronnelle finement émincée / 250 g de châtaignes d'eau émincées (en conserve) / 2 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée / 1/2 cuil. à café de pâte de piment / 2 cuil. à café d'huile de sésame / 1 cuil. à soupe de fécule de maïs / 56 carrés de pâte won-ton (p. 13).

Prép. : 40 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 1 h
6 pers.

Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 1 heure.

Poser 2 cuillerées à café de farce au centre de chaque carré de pâte en les sortant les uns après les autres de sous le linge humide qui les recouvre. Enfermer la farce en repliant les carrés et en pinçant les pointes. Faire chauffer l'huile de friture. Plonger les beignets par petites quantités dans le bain de friture bien chaud et les laisser dorer environ 5 minutes chacun en les retournant avec l'écumoire à mi-cuisson. Servir aussitôt.

On trouve facilement tous les ingrédients de cette recette dans les épiceries chinoises.



Boulettes d'agneau au cumin

1 gros oignon / 3 gousses d'ail / 50 g de mie de pain / 1 verre de lait / 700 g d'agneau haché / 2 cuil. à café de cumin en poudre / 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée / 1/2 l d'huile d'olive / 50 g de farine / Sel, poivre.

4 pers. Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min

Peler l'oignon et l'ail puis les hacher finement. Dans un saladier, mélanger le pain et le lait. Ajouter la viande hachée, l'oignon, l'ail, le cumin et la coriandre. Saler et poivrer. Faire chauffer l'huile d'olive. Répandre de la farine sur une assiette. Avec la préparation, façonner des boulettes de forme allongée puis les passer dans la farine. Les faire frire dans l'huile bien chaude pendant environ 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Égoutter sur du papier absorbant. Parsemer de coriandre fraîche avant de servir.

Faire un vrai plat de ces délicieuses boulettes en les accompagnant de sauce tomate épicée et de riz.



Chaussons à la viande

250 g de farine / 75 g de beurre ramolli / 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide / 2 oignons hachés / 300 g de viande hachée / 3 œufs / 2 cuil. à soupe de persil plat haché / Sel, poivre.

Prép. : 35 min – Cuiss. : 20 min — 4-6 pers.
Repos : 1 h

Dans un saladier, mettre la farine et le beurre en morceaux. Ajouter une pincée de sel et pétrir rapidement avec les doigts en ajoutant de l'eau froide de manière que la pâte ne soit pas trop molle et soit facile à étaler au rouleau. Faire une boule, couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les oignons hachés. Faire revenir quelques minutes et ajouter la viande. Saler et poivrer. Laisser cuire une dizaine de minutes et réserver. Battre les œufs et préparer une omelette dans une deuxième poêle. La laisser refroidir puis la couper finement et la mélanger dans un saladier avec le persil haché. Ajouter la viande et les oignons.

Abaisser la pâte et découper des disques de 10 cm de diamètre. Déposer un peu de farce sur chaque disque et fermer les chaussons en pinçant bien les bords avec les doigts. Faire chauffer l'huile de friture. Faire dorer les chaussons par petites quantités et les égoutter sur du papier absorbant.

Servez ces chaussons avec un chutney à la menthe (p. 15), très rafraîchissant, et quelques quartiers de citron.

Samosas au bœuf et au gingembre

2 échalotes / 2 gousses d'ail / 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide / 1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé / 250 g de bœuf maigre haché / 2 cuil. à café de garam masala / 2 poignées de petits pois surgelés décongelés / 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée / 16 feuilles de brick / Sel, poivre.

4 pers. — Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min

Peler les échalotes et l'ail puis les hacher finement. Dans une poêle à fond épais, faire chauffer l'huile d'arachide et ajouter les échalotes, l'ail et le gingembre. Faire revenir pendant 5 minutes en remuant fréquemment. Ajouter alors le bœuf haché et le garam masala. Saler et poivrer. Bien mélanger avec la spatule en bois et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Mélanger les petits pois et la coriandre fraîche à la viande et laisser cuire encore 2 minutes. Goûter pour rectifier l'assaisonnement puis laisser refroidir la farce.

Couper en deux les feuilles de brick. Replier une moitié sur elle-même pour former une lanière de 5 cm de large. Poser un peu de farce à l'extrémité de la bande de pâte et replier celle-ci en triangle. Faire plusieurs pliages pour utiliser toute la longueur de la bande et obtenir un petit chausson fourré. Faire frire les samosas par petites quantités jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Les mettre ensuite à égoutter sur du papier absorbant.

Le garam masala est un mélange d'épices grillées et moulues dont on peut se servir pour assaisonner nombre de farces aux légumes ou à la viande.

Beignets au brocciu

500 g de farine / 2 œufs battus / 75 cl de lait / 250 g de brocciu / Sel.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 20 min 4 pers.
Repos : 1 h

Dans un saladier, disposer la farine en fontaine et y verser les œufs battus. Ajouter une pincée de sel. Mélanger à la spatule et ajouter le lait par petites quantités. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Écraser le fromage à la fourchette et l'incorporer à la pâte en tournant délicatement. Faire chauffer de l'huile et y faire tomber de petites portions de pâte. Retourner les beignets pour les faire dorer des deux côtés. Déposer sur du papier absorbant.

Ces beignets croquants se savourent avec quelques olives noires et une salade bien fraîche.

Beignets aux trois fromages

30 g de parmesan râpé / 50 g de feta émiettée / 50 g de halloumi coupé en dés / 25 g de farine / 1 œuf battu / 1 cuil. à soupe de lait / 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée / 1/2 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée / Une pincée de cumin en poudre / Une pincée de poivre.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 20 min 4-6 pers.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients et remuer jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Faire chauffer l'huile et y jeter des cuillerées à soupe de pâte en veillant à bien séparer les beignets avec une écumoire pendant qu'ils dorent. Égoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt.

Savourer ces beignets au petit-déjeuner en les préparant la veille et en les faisant réchauffer à four tiède juste avant de servir.



Beignets à la ricotta

400 g de farine / 40 g de beurre / 4 œufs battus / Le zeste de 1 citron / 500 g de ricotta / Une pincée de sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min — Repos : 1 h — 4-6 pers.

Dans un saladier, tamiser la farine en fontaine. Faire fondre le beurre et laisser refroidir. Le mélanger avec 2 cuillerées à soupe d'eau et le sel. Verser sur la farine et bien mélanger à la spatule. Ajouter les œufs battus petit à petit. Travailler jusqu'à ce que la pâte soit lisse et bien souple. La rassembler en boule et la couvrir avec un linge. Laisser reposer au moins 1 heure.

Pendant ce temps, mélanger la ricotta avec le zeste de citron. Couvrir et réserver au réfrigérateur.

Diviser la boule de pâte en 4 parts et les abaisser finement en 4 bandes aussi longues que possible. Sur 2 bandes, découper des disques avec un bol de 8 à 10 cm de diamètre. Disposer sur chacun une noix de farce et couvrir avec des disques de pâte pratiqués dans les bandes restantes. Bien souder les bords en pinçant et en roulant légèrement.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et y faire frire les beignets par petites quantités. Les retirer avec une écumoire et les laisser égoutter sur du papier absorbant.



Samosas aux légumes

125 g de carottes / 125 g de pommes de terre / 50 g de haricots verts émincés / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 2 échalotes finement hachées / 2 gousses d'ail écrasées / 2 cuil. à soupe de pâte de curry forte / 2 cuil. à soupe de chutney à la mangue (du commerce) / 50 g de petits pois surgelés / 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée / 10 feuilles de brick / Deux pincées de sel.

Prép. : 45 min – Cuiss. : 20 min — 4-5 pers.

Éplucher les carottes et les pommes de terre, les laver et les sécher. Les couper en petits dés et les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 8 minutes. Émincer les haricots verts et les ajouter après 5 minutes de cuisson. Égoutter les légumes et les réserver. Dans un peu d'huile d'olive, faire revenir à la poêle les échalotes et l'ail en remuant fréquemment puis ajouter la pâte de curry et le chutney. Baisser le feu et laisser compoter 5 minutes. Ajouter les légumes cuits, les petits pois, la coriandre et le sel. Mélanger, laisser cuire encore quelques minutes puis retirer du feu et laisser refroidir.

Découper la pâte à brick en deux, la replier sur elle-même pour former un ruban de 5 cm de large. Pour chaque samosa, poser de la farce à l'extrémité de la bande de pâte, plier en petit triangle et faire plusieurs pliages en utilisant toute la longueur de la bande jusqu'à obtenir un petit chausson. Faire chauffer l'huile de friture. Y plonger les samosas par 2 ou 3 et les laisser dorer environ 5 minutes. Égoutter, déposer sur du papier absorbant et servir très chaud.

Servir les samosas avec une sauce légère au yaourt ou du tzatziki.





Beignets d'ail

70 g de farine / 1 œuf / 5 cl de lait / 24 gousses d'ail jeune / Huile de friture / Une pincée de sel.

Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min – Repos : 1 h — 4 pers.

Dans une terrine, mettre la farine et le sel puis ajouter l'œuf entier en mélangeant bien à la spatule. Délayer avec le lait et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Ajouter un peu d'eau fraîche si nécessaire. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Pendant ce temps, peler les gousses d'ail et les plonger dans une casserole remplie d'eau froide. Porter à ébullition et retirer aussitôt du feu. Égoutter les gousses d'ail et renouveler une fois l'opération. Les mettre dans un linge et les tamponner légèrement pour bien les sécher.

Faire chauffer l'huile de friture. Plonger les gousses d'ail dans la pâte, les prendre une à une à l'aide d'une cuillère à soupe pour les laisser tomber dans l'huile chaude. Laisser dorer des deux côtés et retirer les beignets. Déposer sur du papier absorbant. Servir bien chaud.

Des bouchées apéritives à la saveur méditerranéenne qui feront très bon ménage avec quelques légumes crus et un aïoli fait maison.

Beignets d'aubergine au fromage de brebis

200 g de feta / 250 g de farine / 2 œufs / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 4 aubergines / Sel.

4 pers. — Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min – Repos : 1 h – Trempage : 1 h

Mettre le fromage dans un saladier, le recouvrir d'eau froide et le laisser tremper 1 heure afin de le dessaler. Tamiser la farine dans une terrine, creuser un puits et y mettre les œufs. Travailler à la spatule en ajoutant l'huile, 1 cuillère à café de sel et 1 verre d'eau. Bien pétrir et laisser reposer 1 heure.

Peler les aubergines et les découper en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Les mettre à dégorger dans un récipient pendant 30 minutes. Les mettre ensuite dans un linge et les éponger soigneusement. Égoutter le fromage et le sécher délicatement entre deux feuilles de papier absorbant. Faire chauffer l'huile de friture. Découper une fine tranche de fromage et la placer en sandwich entre deux tranches d'aubergine avant de piquer l'ensemble avec une fourchette pour l'enrober de pâte. Plonger ensuite dans l'huile bien chaude et laisser dorer des deux côtés quelques minutes. Égoutter, déposer sur du papier absorbant et servir aussitôt.

Si l'on préfère des beignets d'aubergine nature, suivre cette recette en plongeant les rondelles d'aubergines une à une dans la pâte puis dans le bain de friture.



Acras de banane plantain

4 bananes plantains très mûres / 50 g de cacahuètes salées concassées / 2 ciboules émincées / 1/2 piment vert antillais haché finement / Le jus de 1/2 citron vert / 1 cuil. à soupe de farine / Sel, poivre.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 15 min 4 pers.

Peler les bananes plantains et les écraser à la fourchette dans une assiette. Les verser dans un saladier et les mélanger avec les cacahuètes, les ciboules, le piment, le jus de citron, une pincée de sel et de poivre. Ajouter la farine et bien travailler à la spatule.

Faire chauffer l'huile. Façonner des boules de pâte à la cuillère et les laisser tomber par petites quantités dans l'huile chaude. Laisser cuire pendant 3 minutes. Égoutter les acras sur du papier absorbant et servir chaud.

Beignets de champignons

1 échalote / 1 petit oignon / 400 g de champignons de Paris / 200 g de farine / 3 œufs / 10 cl de lait / Sel, poivre.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 20 min 4 pers.

Peler l'échalote et l'oignon avant de les hacher finement. Retirer le bout terreux des champignons et les laver rapidement à l'eau froide. Les couper en fines lamelles.

Dans un saladier, mettre la farine, creuser un puits et y verser les œufs battus. Mélanger à la spatule en ajoutant le lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Délayer avec un peu d'eau froide si nécessaire. Ajouter les champignons, l'échalote et l'oignon hachés. Saler et poivrer.

Faire chauffer l'huile dans la poêle en prenant soin qu'elle ne fume pas. Déposer la préparation cuillerée par cuillerée dans l'huile chaude et laisser dorer les beignets des deux côtés pendant quelques minutes. Les égoutter sur du papier absorbant et servir très chaud.



Beignets de courgettes

500 g de courgettes / 1 gros oignon / 20 g de beurre / 1 œuf / 80 g de farine / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / Sel, poivre.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 15 min
Repos : 2 h
4-6 pers.

Éplucher les courgettes et les râper. Les saler généreusement et les laisser dégorger 1 heure. Les rincer puis les laisser sécher sur du papier absorbant. Peler l'oignon et le râper également. Le faire revenir à la poêle avec un peu de beurre et réserver. Séparer le jaune d'œuf du blanc et réserver ce dernier. Dans un saladier, tamiser la farine, creuser une fontaine et ajouter le jaune d'œuf et l'huile. Bien travailler à la spatule en ajoutant progressivement 1/2 verre d'eau tiède. Saler et poivrer. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer l'huile. Ajouter les courgettes et l'oignon râpés à la pâte. Monter le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer également. Façonner les beignets à l'aide d'une cuillère et les plonger dans l'huile jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Les égoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt.

Ces beignets se dégustent avec une sauce à la tomate ou au pistou (p. 14).



Fleurs de courgette à la mozzarella

100 g de farine / 2 œufs battus / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 2 douzaines de fleurs de courgette / 250 g de mozzarella / 2 bouquets de basilic haché / Sel, poivre du moulin.

4 pers.
Prép. : 20 min – Cuiss. : 10 min
Repos : 1 h

Dans un saladier, mettre la farine et les œufs battus. Mélanger à la spatule. Ajouter l'huile, 1 verre d'eau tiède, 1 cuillerée à café de sel et un tour de moulin à poivre en continuant à bien travailler la pâte. Couvrir et laisser reposer au moins 1 heure.

Ouvrir les fleurs de courgette dans le sens de la longueur. Détailler la mozzarella en petits dés. Dans chaque fleur, insérer un dé de mozzarella et un peu de basilic haché. Faire chauffer l'huile de friture. Tremper les fleurs de courgette dans la pâte et les faire frire sur chaque face avant de les égoutter et de les déposer sur du papier absorbant. Servir chaud.



Beignets « en herbes »

2 œufs / 225 g de farine / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 20 cl de vin blanc pétillant / 100 g d'herbes fraîches : coriandre, menthe, persil plat, basilic... / 1/2 cuil. à café de sel.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 2 min 4-6 pers.
Repos : 1 h

Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Dans un saladier, mettre la farine et le sel, creuser un puits et y verser l'huile d'olive, le vin et les jaunes d'œufs. Bien mélanger à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer l'huile de friture. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Passer rapidement les herbes sous l'eau fraîche puis bien les sécher. Les tremper une à une dans la pâte puis les faire frire quelques secondes dans l'huile chaude. Les déposer sur du papier absorbant et les réserver au chaud. Saupoudrer de sel avant de servir.

On ne fera qu'une bouchée de ces herbes en beignets, qui remplaceront avantageusement chips et autres cacahuètes...



Beignets aux oignons

2 œufs / 225 g de farine / 20 cl de bière / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 4 gros oignons / 1 cuil. à café rase de sel, poivre du moulin.

4-6 pers. Prép. : 10 min – Cuiss. : 15 min
Repos : 1 h

Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Dans un saladier, mélanger la farine avec les jaunes d'œufs, la bière et l'huile. Travailler à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Saler et poivrer à votre convenance. Couvrir d'un linge et laisser reposer 1 heure.

Pendant ce temps, éplucher les oignons, les couper en rondelles de moyenne épaisseur puis séparer les anneaux pour ne conserver que les plus grands.

Faire chauffer l'huile de friture. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Tremper les rondelles d'oignon l'une après l'autre dans la pâte puis les laisser tomber dans le bain de friture bien chaud. Laisser dorer les beignets 2 à 3 minutes puis les retirer et les égoutter sur du papier absorbant. Servir chaud.

Proposer ces beignets à l'apéritif avec une mayonnaise (p. 14) ou bien une sauce légèrement pimentée.



Beignets de pommes de terre

1 cuil. à café de levure de boulanger / 15 cl de lait / 1 œuf / 100 g de farine / 3 cuil. à soupe de bière / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 800 g de pommes de terre / 1 bouquet de persil plat haché / Une bonne pincée de sel, poivre.

Prép. : 40 min – Cuiss. : 25 min
Repos : 2 h

6 pers.

Délayer la levure avec un peu de lait tiède. Séparer le jaune d'œuf du blanc et réserver ce dernier. Dans une terrine, mettre la farine, la levure, le sel et une pincée de poivre, le jaune d'œuf et mélanger grossièrement tous ces éléments avec une spatule. Ajouter la moitié du lait et la bière et bien travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Ajouter alors le reste de lait et l'huile et mélanger. Couvrir avec un linge et laisser reposer 2 heures.

Éplucher les pommes de terre, les laver, les sécher puis les couper en julienne. Bien les sécher dans un torchon. Faire chauffer l'huile de friture. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Ajouter la julienne et le persil haché. Avec une cuillère à soupe, prendre des petits paquets de julienne et de pâte mêlés et les plonger dans l'huile par 4 ou 5 à la fois. Les retourner pour qu'ils dorent des deux côtés puis les déposer dans le plat de service sur du papier absorbant. Avant de servir, les saupoudrer de sel et de poivre du moulin.



Beignets de salsifis

800 g de salsifis / Le jus de 1/2 citron / 225 g de farine + 50 g pour l'enrobage / 2 œufs / 20 cl de bière / Sel, poivre.

Prép. : 25 min – Cuiss. : 1 h 50 min – 4 pers.
Trempage : 1 h – Repos : 1 h

Mettre les salsifis dans un récipient, les recouvrir d'eau froide et les laisser tremper 1 heure. Les peler ensuite à l'économe puis les couper en morceaux de 5-6 cm de long et les réserver au fur et à mesure dans une eau citronnée. Les faire cuire dans de l'eau mélangée à 2 cuillerées à soupe de farine pendant 1 heure 30 minutes.

Dans un saladier, disposer la farine en fontaine avec 1 cuillerée à café de sel et y verser les jaunes d'œufs et la bière. Bien travailler la pâte à la spatule. Couvrir avec un linge et laisser reposer au moins 1 heure.

Faire chauffer l'huile de friture. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Égoutter et éponger les salsifis. Les rouler dans la farine puis les enrober de pâte avant de les plonger dans l'huile chaude. Les retirer dès qu'ils sont bien dorés et les déposer sur du papier absorbant. Saler et poivrer.

Proposer ces beignets arrosés d'une ravigote tiède.



Croquettes de poireaux

4 gros poireaux / 10 cuil. à soupe de farine de matzo / 2 œufs battus / Une pincée de thym / Noix de muscade / Sel, poivre.

4 pers. – Prép. : 20 min – Cuiss. : 25 min

Parer les poireaux en conservant le vert tendre et le blanc. Les couper en grosses rondelles et les mettre à blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter, les sécher et les hacher. Dans une terrine, mélanger la farine avec les œufs battus, le thym, un peu de muscade râpée, 1 cuillerée à café de sel et une pincée de poivre. Bien travailler à la spatule et ajouter les poireaux hachés. À l'aide d'une cuillère à soupe, prélever de petites boulettes de pâte et les faire frire dans l'huile chaude. Les faire dorer entièrement puis les égoutter sur du papier absorbant. Servir aussitôt.

La farine de matzo est obtenue à partir de la mouture de minces feuilles de pain non levé. On en trouve facilement dans les épiceries juives.



Granité de citron

Dans un grand récipient, mélanger le jus de 3/4 citron, 25 cl d'eau et 5 cuillerées à soupe de sucre en poudre. Mettre à geler au freezer en tournant le mélange régulièrement pour qu'il reste granuleux.

Varier les parfums et modifier les doses selon les fruits et leur goût.

Thé à la menthe glacé

Verser du sucre dans la théière (selon que l'on aime le thé peu ou bien sucré), ajouter 2 cuillerées à café de thé de Chine vert, 4 cuillerées de menthe fraîche hachée et 1 l d'eau. Porter à ébullition et, sitôt le thé infusé, le passer sur de la glace pilée afin qu'il refroidisse rapidement. Servir dans des verres froids avec quelques glaçons. Décorer de rondelles de citron et de menthe fraîche.

Milk-shake à la banane

Éplucher 2 bananes (2 pers.), les couper en rondelles et les mettre dans le bol du mixeur. Ajouter 50 cl de lait, 1 boule de glace à la vanille et 1 cuillerée à café de sucre en poudre. Mixer quelques secondes et verser dans les verres.

Suivre cette recette en expérimentant d'autres mélanges fruits/glaces.

Limonade

Presser 3 citrons et les mélanger avec 50 g de sucre en poudre. Ajouter 70 cl d'eau en continuant à mélanger. Ajouter quelques feuilles de menthe, 1 cuillerée à café d'essence de fleur d'oranger et quelques rondelles de citron. Laisser réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.

On peut aussi utiliser de l'eau pétillante.



Beignets d'abricot au coulis à la cannelle

200 g de farine / 2 œufs / 10 cl de lait / 50 g de beurre fondu / 10 g de levure de boulanger / 15 cl de bière / 12 abricots / 50 g de sucre en poudre / Deux pincées de cannelle en poudre / 1 cuil. à café de Cointreau / Sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 1 h
4 pers.

Dans un saladier, disposer la farine tamisée en fontaine, une pincée de sel et les jaunes d'œufs. Bien mélanger à la spatule en versant peu à peu le lait et le beurre fondu. Incorporer la levure préalablement délayée dans un peu d'eau et ajouter la bière. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Couvrir et laisser reposer au moins 1 heure.

Laver les abricots, les sécher et les partager en deux. Retirer les noyaux. Réserver la moitié des demi-abricots et passer l'autre moitié au mixeur en ajoutant un peu d'eau. Transférer la purée d'abricots dans une casserole, ajouter le sucre en poudre et faire chauffer à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Laisser refroidir puis ajouter la cannelle et le Cointreau.

Faire chauffer l'huile de friture. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Y tremper les moitiés d'abricots, les jeter dans la friture et laisser les beignets gonfler et dorer quelques minutes. Égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre et servir avec le coulis d'abricots à la cannelle.

Beignets d'ananas

20 cl de lait frais / 2 œufs / 250 g de farine / 2 cuil. à soupe d'huile / 2 cuil. à soupe de rhum / 1 ananas bien tendre / 1/2 verre de rhum (macération) / Sucre en poudre / Une pincée de sel fin.

4 pers.
Prép. : 30 min – Cuiss. : 10 min
Macération : 30 min – Repos : 1 h

Faire tiédir le lait dans une petite casserole. Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Verser la farine dans un grand saladier, creuser un puits au milieu et y mettre le sel, l'huile, le rhum et les jaunes d'œufs. Mélanger à la spatule en délayant avec un peu de lait tiédi puis ajouter le lait progressivement en remuant jusqu'à obtention d'une belle pâte lisse et assez épaisse. Couvrir avec un torchon et laisser reposer au moins 1 heure.

Éplucher l'ananas et le couper en rondelles assez épaisses. Recouper chaque rondelle en deux ou en plus petits morceaux. Si la partie fibreuse du centre est tendre, ne pas la retirer (suivant les variétés). Mettre les morceaux à macérer 30 minutes dans le rhum.

Au moment de faire les beignets, battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte. Mettre l'huile de friture à chauffer. Retirer les morceaux d'ananas puis les égoutter. Tremper un à un les morceaux d'ananas dans la pâte à beignets puis les plonger dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter les beignets puis les déposer sur du papier absorbant. Les disposer sur un plat de service, les saupoudrer de sucre et les servir aussitôt.

On peut également faire macérer les morceaux d'ananas dans du kirsch.

Beignets de fleurs d'acacia

2 œufs / 250 g de farine / 20 cl de bière / 2 cuil. à soupe d'huile / 5 cuil. à soupe de cognac / 30 grappes de fleurs d'acacia / 50 g de sucre en poudre / Sucre glace / Une pincée de sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 15 min — 4-6 pers.
Macération : 30 min – Repos : 2 h

Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Dans une jatte, mettre la farine, creuser un puits et verser les jaunes d'œufs l'un après l'autre, la bière, l'huile, le sel et 2 cuillerées à soupe de cognac. Travailler à la spatule pour obtenir une pâte assez épaisse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Couvrir avec un linge et laisser reposer 2 heures.

Dans un plat, disposer les fleurs d'acacia, les asperger du cognac restant et les saupoudrer de sucre en poudre. Laisser macérer 30 minutes. Au moment de faire les beignets, incorporer à la pâte les blancs d'œufs battus en neige ferme. Faire chauffer l'huile de friture. Plonger les grappes de fleurs bien épongées une à une dans la pâte puis dans l'huile chaude. Déposer les beignets sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Beignets de banane

10 g de levure de boulanger / 250 g de farine / 2 cuil. à soupe d'huile / 4 bananes / 2 cuil. à soupe de sucre en poudre / 1/2 verre de rhum / Sucre glace / 1 cuil. à café de sel.

Matériel : *piques à long manche.*

4 pers. — Prép. : 20 min – Cuiss. : 15 min
Macération : 1 h – Repos : 2 h

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Mettre la farine dans un saladier, ajouter la levure délayée puis, en mélangeant à la spatule, ajouter le sel et progressivement l'équivalent de 3 verres d'eau. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène puis ajouter l'huile. Couvrir avec un linge et laisser reposer 2 heures.

Éplucher les bananes, les diviser en deux parties dans le sens de la longueur puis les ranger sur un plat. Les saupoudrer de sucre en poudre et les asperger de rhum. Laisser macérer 1 heure. Faire chauffer la friture. Enfiler les bananes sur une pique à long manche, bien les enrober de pâte puis les plonger dans le bain de friture jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Les déposer sur du papier absorbant puis les saupoudrer de sucre glace avant de servir.





Beignets de carnaval

250 g de farine / 2 sachets de sucre vanillé / 20 g de sucre en poudre / 3 œufs / 50 g de beurre ramolli / 2 cuil. à soupe de rhum / 1 zeste râpé de citron / Sucre glace / Une pincée de sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min — Repos : 2 h — 4-6 pers.

Dans une terrine, disposer la farine en fontaine et placer au centre le sucre vanillé, le sucre en poudre, les œufs entiers, le beurre, le rhum et le sel. Travailler à la spatule puis ajouter le zeste et continuer à pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte souple qui ne colle plus aux doigts. La rouler en boule, couvrir d'un linge et laisser reposer au moins 2 heures.

Faire chauffer l'huile de friture. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper des formes à l'emporte-pièce ou au couteau : cœurs, animaux ou motifs de votre choix. Plonger les beignets dans la friture par petites quantités et les retourner à mi-cuisson à l'aide d'une écumoire. Une fois bien dorés, les égoutter, les déposer sur du papier absorbant puis les saupoudrer de sucre glace.

Roussettes de mardi gras

250 g de farine / 1 paquet de levure chimique / 3 œufs / 10 cl de crème fraîche liquide / 2 cuil. à soupe de rhum / Sucre vanillé / Une pincée de sel.

4-6 pers. — Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min — Repos : 1 h 30 min

Dans une terrine, mélanger la farine et la levure. Séparer les blancs d'œufs des jaunes et mettre ces derniers avec le sel au centre de la farine. Bien mélanger avant de mouiller avec la crème et l'alcool et pétrir l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte lisse se détachant bien des bords de la terrine. Couvrir d'un linge et laisser reposer au moins 1 heure. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à la pâte en soulevant bien avec la spatule. Former une boule et laisser reposer encore 30 minutes au frais.

Faire chauffer l'huile de friture. Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur et y découper des rectangles de 10 cm de long sur 3 cm de large. Pratiquer une fente de 5 cm au centre de chaque rectangle et y passer un bout du rectangle de pâte de façon à obtenir un nœud aplati. Plonger les roussettes dans le bain de friture par petites quantités, les laisser dorer puis les égoutter au fur et à mesure et les disposer sur du papier absorbant. Disposer sur un plat de service en saupoudrant de sucre vanillé.



Beignets de poires à la cannelle

2 œufs / 250 g de farine / 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre / 10 cl de lait / 1 cuil. à soupe d'huile / 3 poires bien mûres / 2 cuil. à soupe de sucre en poudre / 3 cuil. à soupe de kirsch / 120 g de biscuits aux amandes écrasés / Sucre en poudre / Cannelle en poudre / Une pincée de sel.

Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min — 4 pers.
Macération : 30 min – Repos : 2 h

Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la cannelle. Faire une fontaine et y verser les jaunes d'œufs l'un après l'autre, le lait et l'huile. Mélanger à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer 2 heures.

Pendant ce temps, éplucher les poires, les couper en quartiers et retirer le cœur. Les faire macérer 30 minutes dans un mélange de kirsch et de sucre.

Au moment de réaliser les beignets, battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Faire chauffer l'huile de friture. Enrober chaque morceau de poire de biscuit écrasé puis le piquer à la fourchette et le napper de pâte à frire avant de le plonger dans l'huile bouillante. Égoutter les beignets sur du papier absorbant puis les rouler dans un mélange de sucre et de cannelle en poudre.

Accompagnez ces beignets avec de la crème fraîche saupoudrée de sucre et de cannelle.



Beignets normands aux pommes

250 g de farine / 250 g de sucre en poudre / 12,5 cl de lait / 12,5 cl de cidre / 500 g de pommes / 1 petit verre de calvados / Sucre glace / Une pincée de sel.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 15 min — 4 pers.
Macération : 30 min – Repos : 2 h

Dans une terrine, mélanger la farine, 200 g de sucre en poudre et le sel. Creuser un puits et verser peu à peu le lait et le cidre en travaillant bien la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Couvrir avec un linge et laisser reposer 2 heures.

Pendant ce temps, éplucher les pommes, extraire le cœur à l'aide d'un vide-pomme puis les couper en rondelles de moyenne épaisseur. Les faire macérer dans le calvados mélangé au restant de sucre pendant 30 minutes. Faire chauffer l'huile de friture. Enrober chaque rondelle de pâte puis les plonger dans l'huile fumante. Une fois les beignets bien dorés de chaque côté, les égoutter puis les déposer sur du papier absorbant. Les saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Beignets à la confiture

15 g de levure de boulanger / 5 cl de lait tiède / Quelques gouttes d'extrait de vanille / 3 œufs entiers +1 blanc / 30 g de sucre en poudre / 300 g de farine / 100 g de beurre fondu / 2 cuil. à soupe de rhum / 250 g de confiture (au choix) / Sucre glace.

4-6 pers. — Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 2 h 30 min

Délayer la levure avec le lait tiède parfumé à la vanille. Dans un saladier, battre les œufs entiers et le blanc d'œuf avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Tamiser la farine en fontaine et y verser le levain. Ajouter le mélange aux œufs, le beurre fondu et le rhum. Pétrir vigoureusement la pâte. Couvrir avec un linge et laisser reposer 2 heures.

Abaisser finement la pâte et y découper des disques avec un petit bol. Déposer un peu de confiture au centre de chaque rond et les plier en deux en soudant bien les bords. Reprendre chaque croissant de pâte et façonner des boules. Laisser encore reposer 30 minutes.

Faire chauffer l'huile de friture. Jeter les boules de pâte par petites quantités dans l'huile bien chaude. Les laisser dorer des deux côtés et les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer aussitôt de sucre glace et ranger sur un plat de service. Servir froid.



Churros

200 g de farine / 2 cuil. à soupe de sucre en poudre / 4 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 œuf / Sucre en poudre / Cannelle en poudre / Une pincée de sel.
Matériel : *poche à douille avec embout cannelé de 1 cm de diamètre.*

Prép. : 15 min – Cuiss. : 15 min — 4-6 pers.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le sucre. Mettre 25 cl d'eau dans une grande casserole, ajouter l'huile et porter à ébullition. Baisser le feu et verser la farine d'un coup en remuant avec la spatule. Continuer à tourner vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirer du feu et laisser refroidir. Battre l'œuf entier dans un bol et l'incorporer à la pâte progressivement. Huiler la plaque de cuisson du four et mettre le bain de friture à chauffer. Remplir une poche à douille avec la pâte, former de petites spirales d'environ 10 cm de long et les réserver sur la plaque de cuisson. Plonger les churros par 5 ou 6 dans l'huile fumante et les laisser prendre une belle couleur dorée. Les égoutter sur du papier absorbant, les rouler dans un mélange de sucre et de cannelle puis les servir bien chaud.

On peut préférer les déguster à l'espagnole, sans les enrober de sucre.



Makrouds

20 g de beurre / 10 cl d'huile / 200 g de semoule fine / 2 g de safran en poudre / Graines de sésame / Une pincée de sel.
Farce : *150 g de dattes / Le zeste de 1 orange / Une pincée de cannelle en poudre.*
Sirop : *250 g de sucre en poudre / 75 g de miel / Le jus de 1/2 citron / 5 cl d'eau de fleur de géranium.*

4 pers. — Prép. : 40 min – Cuiss. : 10 min
Repos : 30 min

Faire fondre le beurre au bain-marie et mélanger le beurre fondu à l'huile. Dans un saladier, mettre la semoule, le safran et le sel, ajouter le mélange beurre-huile et mélanger le tout à la spatule. Afin d'obtenir une pâte bien élastique, la pétrir en ajoutant petit à petit 1 verre d'eau tiède puis former une boule. Couvrir avec un linge et laisser reposer 30 minutes.

Dénoyauter les dattes et les mixer. Dans une terrine, mélanger les dattes mixées, le zeste d'orange et la cannelle jusqu'à obtention d'une pâte. La séparer en 3 portions et les rouler en 3 boudins de 1 cm de diamètre. Diviser la pâte de semoule en 3 parts égales et les façonner en boudins de 2 cm de diamètre. Dans chaque boudin, creuser une rigole avec les doigts et y placer les boudins de farce avant de recouvrir avec la bordure de pâte. Aplatir un peu les boudins et les couper en losanges.

Faire chauffer l'huile de friture. Dans une casserole, faire cuire les ingrédients du sirop en ajoutant 2 verres d'eau. Plonger les beignets dans l'huile chaude, les laisser cuire environ 5 minutes puis les retirer et les plonger dans le sirop avant de les rouler dans les graines de sésame. Disposer sur un plat de service et déguster froid.



Merveilles à la fleur d'oranger

250 g de farine / 50 g de sucre en poudre / 50 g de crème fraîche / 3 œufs / 50 g de beurre ramolli / 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger / Sucre glace / Une pincée de sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 12 h
4-6 pers.

La veille, mettre la farine dans une terrine, creuser un puits et placer au centre le sucre, le sel, la crème fraîche, les œufs, le beurre ramolli et l'eau de fleur d'oranger. Bien travailler à la spatule puis rouler la pâte en boule, la couvrir d'un linge et laisser reposer une nuit entière.

Le jour même, faire chauffer l'huile de friture. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur et, à l'aide d'une roulette à pâtisserie, découper des bandes de 20 cm de long et de 2 cm de large puis former des nœuds, des boucles ou des huit. Plonger les merveilles dans l'huile chaude par petites quantités, les laisser dorer en les retournant à mi-cuisson et les égoutter avant de les déposer sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Oreillettes

75 g de beurre / 2 œufs / 1 paquet de levure chimique / 1 paquet de sucre vanillé / Le zeste de 1 orange non traitée / 3 cuil. à soupe de lait / 250 g de farine / Sucre glace.

4-6 pers.
Prép. : 15 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 2 h

Mettre le beurre à fondre sur feu doux. Dans une terrine, mélanger les œufs, la levure, le sucre vanillé et le zeste d'orange puis ajouter le beurre fondu, le lait et 1/2 verre d'eau. Ajouter la farine petit à petit en travaillant bien à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui ne colle plus aux doigts. La rouler en boule, la couvrir d'un linge et laisser reposer 2 heures.

Faire chauffer l'huile de friture. Abaisser la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur et couper des rectangles d'environ 6 cm de long et de 4 cm de large à la roulette à pâtisserie. Faire deux entailles dans chaque rectangle et plonger les oreillettes dans l'huile chaude par petites quantités. Les faire à peine colorer de chaque côté sans les piquer afin qu'elles soient bien gonflées. Égoutter les oreillettes, les déposer sur du papier absorbant puis les saupoudrer généreusement de sucre glace.

Bugnes lyonnaises

2 œufs / 250 g de farine / 50 g de beurre ramolli / 30 g de sucre en poudre / 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie / Sucre glace / Une pincée de sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 15 min — Repos : 3 h — 4-6 pers.

Battre les œufs dans un bol. Dans un saladier, mettre la farine, creuser un puits et y mettre le beurre, le sucre, le sel, les œufs battus et l'eau-de-vie. Travailler l'ensemble à la spatule et finir en pétrissant à la main jusqu'à former une boule de pâte. Couvrir d'un linge et laisser reposer au moins 3 heures.

Faire chauffer l'huile. Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur, la découper en bandes de 10 cm de long sur 4 cm de large. Faire une fente de 5 cm au centre de chaque rectangle et y passer un bout de pâte de façon à obtenir une sorte de nœud aplati. Plonger les bugnes dans l'huile chaude et les faire dorer en les retournant à mi-cuisson avec l'écumoire. Les égoutter, les déposer sur du papier absorbant et les saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Pets-de-nonne à la noix de coco

100 g de noix de coco râpée / 100 g de sucre + 1 cuil. à soupe / 75 g de beurre / 150 g de farine / 4 œufs / 1/2 cuil. à café de sel.

4-6 pers. — Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min

Mettre la noix de coco râpée et le sucre en poudre dans une poêle et faire blondir le mélange sur feu doux. Dans une grande casserole, mettre 25 cl d'eau, le beurre, 1 cuillerée à soupe de sucre et le sel. Porter le mélange à ébullition puis baisser le feu et verser d'un coup la farine en remuant énergiquement. Tourner la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la casserole. Hors du feu, incorporer les œufs un à un et la moitié de la noix de coco caramélisée.

Faire chauffer l'huile de friture. Prélever des cuillerées à soupe de pâte et les jeter dans la friture. Égoutter sur du papier absorbant et rouler les pets dans le reste de la noix de coco. Dresser sur un plat de service.



Gaufres à la bière

33 cl de bière / 75 g de beurre (ou de margarine) / 250 g de farine / 4 œufs / 1 cuil. à café de sel.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 15 min — 10-12 gaufres
Repos : 1 h

Verser la bière dans un récipient et laisser la mousse disparaître. Faire fondre le beurre à feu doux. Dans une terrine, mettre la farine, y creuser une fontaine puis ajouter les œufs, le beurre fondu et le sel. Bien pétrir avec une spatule en bois. Verser la bière petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte lisse, mais plus consistante qu'une pâte à crêpes. Couvrir d'un linge et laisser reposer une bonne heure.

Faire chauffer le gaufrier et cuire les gaufres. Une fois bien dorées, les détacher rapidement et les laisser tiédir sur une grille.

Gaufres aux herbes

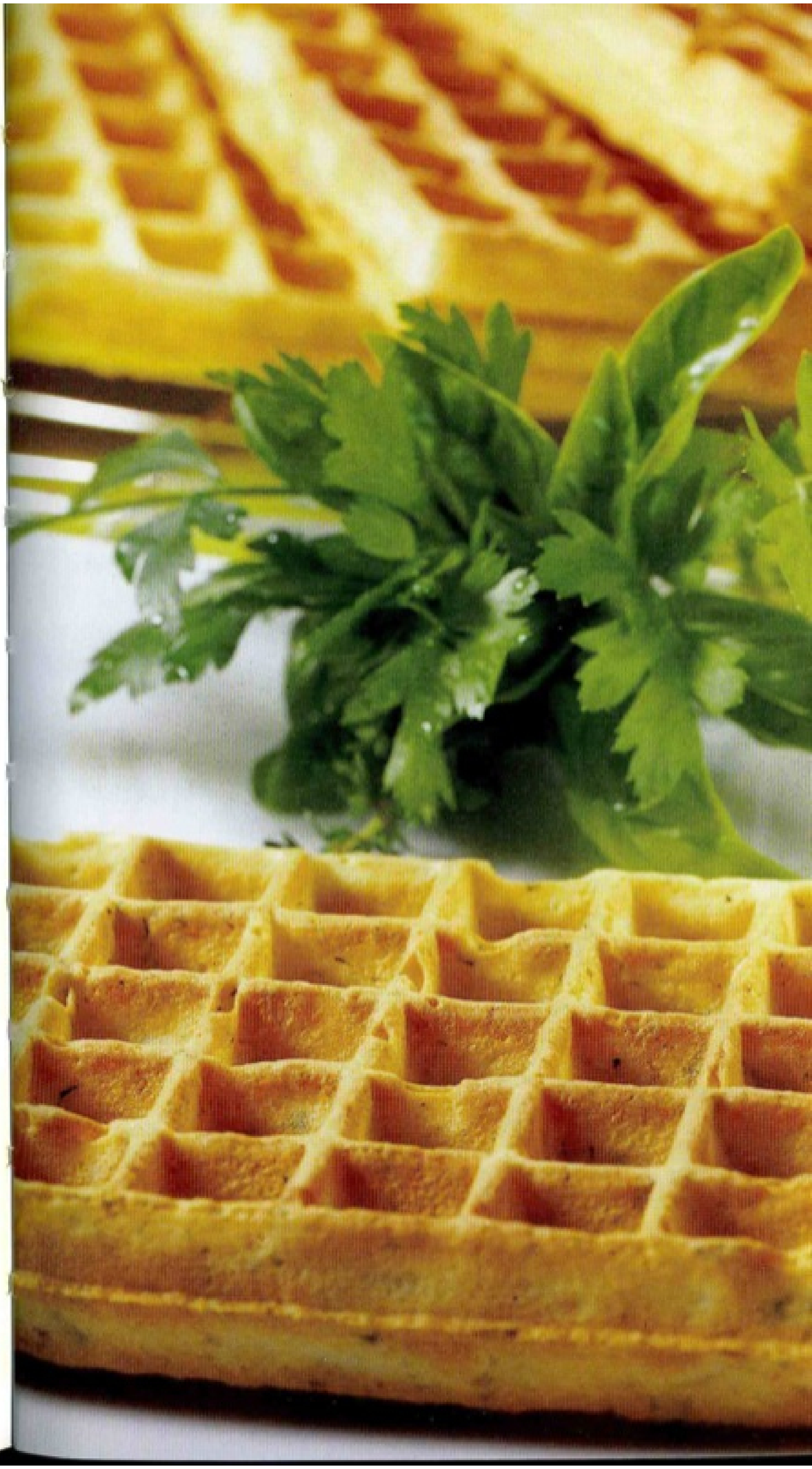
250 g de farine / 3 œufs battus / 1 petit verre d'huile d'olive / 2 cuil. à soupe d'herbes fraîches hachées : persil, cerfeuil, ciboulette, coriandre... / 1 cuil. à café de sel.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 15 min — 10-12 gaufres
Repos : 1 h

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Creuser un puits au centre et verser les œufs. Mélanger à la spatule, ajouter progressivement l'huile d'olive et éclaircir le mélange avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile. Mélanger délicatement les herbes fraîches à la pâte. Cuire les gaufres 2 à 3 minutes et les laisser tiédir au fur et à mesure sur la grille du four. Les servir tièdes ou froides.

À proposer en amuse-gueule avec un assortiment de légumes crus et de sauces.



Gaufres au surimi et tartare d'avocat

33 cl de bière / 250 g de farine / 1/2 sachet de levure chimique / 3 œufs / 75 g de beurre fondu / 200 g de surimi / 10 brins de ciboulette hachés / Le jus de 2 citrons verts / 1 petit piment frais haché / 1 gousse d'ail écrasée / 1 échalote finement émincée / 4 cuil. à soupe d'huile d'olive / 300 g de tomates / 3 avocats / Sel, poivre.

Prép. : 10 min – Cuiss. : 20 min – Repos : 30 min – 10-12 gaufres

Verser la bière dans un récipient et laisser la mousse disparaître. Dans un saladier, mélanger la farine à la levure. Creuser un puits au centre et y verser les jaunes d'œufs battus, le beurre fondu, 1 cuillerée à café de sel et une pincée de poivre. Bien mélanger à la spatule. Verser la bière petit à petit sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse et un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige puis le surimi émietté et la moitié de la ciboulette hachée. Laisser reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer le tartare. Dans un bol, mélanger le jus de 1 citron avec le piment haché, le reste de ciboulette, l'ail écrasé, l'échalote émincée et l'huile. Saler et poivrer. Mélanger et réserver au réfrigérateur. Plonger les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante, les peler et les épépiner. Les laisser égoutter sur du papier absorbant puis les couper en petits dés. Ouvrir les avocats, ôter le noyau et quadriller la chair jusqu'à l'écorce avec un couteau pointu. Avec une cuillère à soupe, prélever la chair, qui se sépare alors en cubes, et l'arroser avec le jus du deuxième citron. Mélanger délicatement les dés de tomates et d'avocats. Réserver au réfrigérateur.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement avec un chiffon imbibé d'huile. Faire cuire les gaufres environ 3 minutes chacune et les laisser tiédir. Les dresser sur des assiettes individuelles et les recouvrir de tartare d'avocat. Arroser de 1 ou de 2 cuillerées à café de vinaigrette. Décorer de quelques brins de ciboulette ciselés.



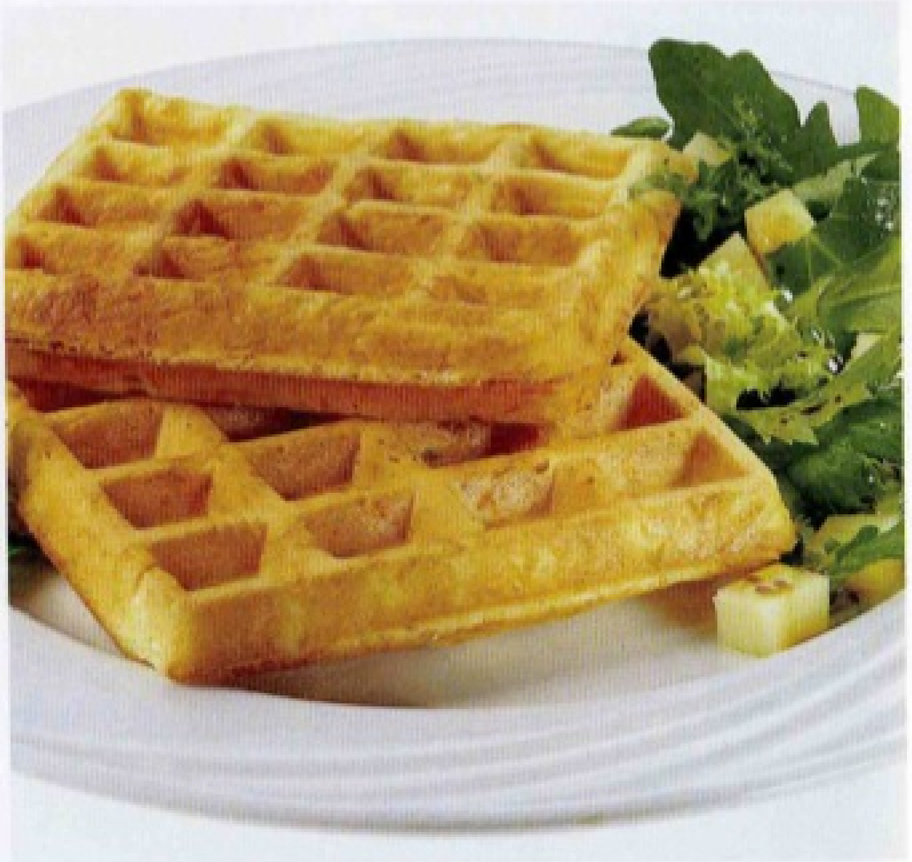
Gaufres au comté

250 g de farine / 3 œufs / 75 g de beurre fondu (ou de margarine) / 25 cl de lait / 150 g de comté râpé / Noix de muscade râpée (facultatif) / 1 cuil. à café de sel.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 15 min — 10-12 gaufres
Repos : 1 h

Dans une terrine, disposer la farine tamisée en fontaine et y verser les jaunes d'œufs battus. Bien mélanger à la spatule puis ajouter peu à peu le beurre fondu, le lait et le sel. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement. La pâte doit être un peu plus consistante qu'une pâte à crêpes. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement avec un chiffon imbibé d'huile. Ajouter le comté à la pâte et, éventuellement, un soupçon de noix de muscade râpée. Verser la pâte dans les moules et laisser cuire chaque gaufre environ 3 minutes. Les réserver à four chaud au fur et à mesure afin de les servir bien tièdes.



Gaufres au jambon

33 cl de bière / 250 g de farine / 4 œufs / 75 g de beurre fondu / 1 cuil. à soupe de persil plat haché / 100 g de jambon blanc haché / 1 cuil. à café de sel.

10-12 gaufres — Prép. : 15 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 1 h

Verser la bière dans un récipient et laisser la mousse disparaître. Dans un saladier, mettre la farine, creuser une fontaine au centre puis ajouter les œufs entiers, le beurre fondu et le sel. Bien pétrir avec une spatule en bois. Verser la bière petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte lisse, mais plus consistante qu'une pâte à crêpes. Couvrir d'un linge et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile. Mélanger le persil et le jambon haché à la pâte. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et les réserver à four chaud au fur et à mesure. Servir aussitôt.

Inattendues et très appréciées, ces gaufres feront bon ménage avec un méli-mélo de légumes.

Vous pouvez aussi les passer quelques minutes sous le gril parsemées de gruyère râpé et de tomates séchées et réaliser ainsi de croquantes gaufres gratinées.



Gaufres gratinées au potiron

500 g de chair de potiron / 4 œufs / 300 g de farine / 1/2 sachet de levure / 100 g de beurre fondu / 1/2 l de lait / 70 g de gouda râpé / 1 bouquet de ciboulette hachée / Sel, poivre.

Prép. : 35 min – Cuiss. : 30 min – Repos : 1 h — 10 gaufres

Couper le potiron en 4 morceaux et retirer l'écorce. Enlever graines et filaments. Couper la chair en petits morceaux et la faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Laisser égoutter dans une passoire puis réduire en purée avec une fourchette. Pendant ce temps, séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver ces derniers. Disposer la farine et la levure en fontaine dans un saladier et y verser le beurre fondu, les jaunes d'œufs et une pincée de sel et de poivre. Bien mélanger à la spatule. Dans une grande casserole, faire tiédir le lait et ajouter la purée de potiron. Bien mélanger et verser sur l'appareil à gaufre sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Battre les blancs en neige ferme puis les incorporer délicatement à la pâte. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement avec un pinceau. Laisser cuire chaque gaufre 3 à 4 minutes. Les parsemer de gouda râpé et les passer 2 minutes sous le gril du four. Décorer de ciboulette hachée.

À déguster avec une belle salade croquante agrémentée de croûtons et de petits cubes de fromage orange à pâte cuite.

Gaufres aux pommes de terre et au saumon fumé

400 g de pommes de terre à chair ferme / 2 œufs + 1 jaune / 250 g de crème fraîche épaisse / Le jus de 1 citron / 4 tranches de saumon fumé / 100 g d'œufs de saumon / 2 citrons verts en quartiers / 1 bouquet d'aneth / Sel, poivre.

4 pers. Prép. : 25 min – Cuiss. : 10 min

Éplucher les pommes de terre, les laver et les râper finement. Bien les presser entre les mains afin de retirer l'excédent de jus. Battre les œufs entiers et le jaune d'œuf. Dans un saladier, mélanger à la fourchette la moitié de la crème fraîche avec les pommes de terre râpées et les œufs battus. Saler et poivrer. Réserver au frais.

Dans un bol, mettre le reste de crème fraîche, ajouter le jus de citron, une pincée de sel et de poivre puis mélanger au fouet. Réserver au réfrigérateur.

Faire chauffer le gaufrier. Le graisser légèrement et déposer 2 cuillerées à soupe de la préparation. Laisser cuire chaque gaufre 4 à 5 minutes.

Sur chaque assiette, disposer une gaufre bien dorée, une tranche de saumon, les œufs de saumon et quelques quartiers de citron vert. Décorer de brins d'aneth et servir avec la crème citronnée bien fraîche.

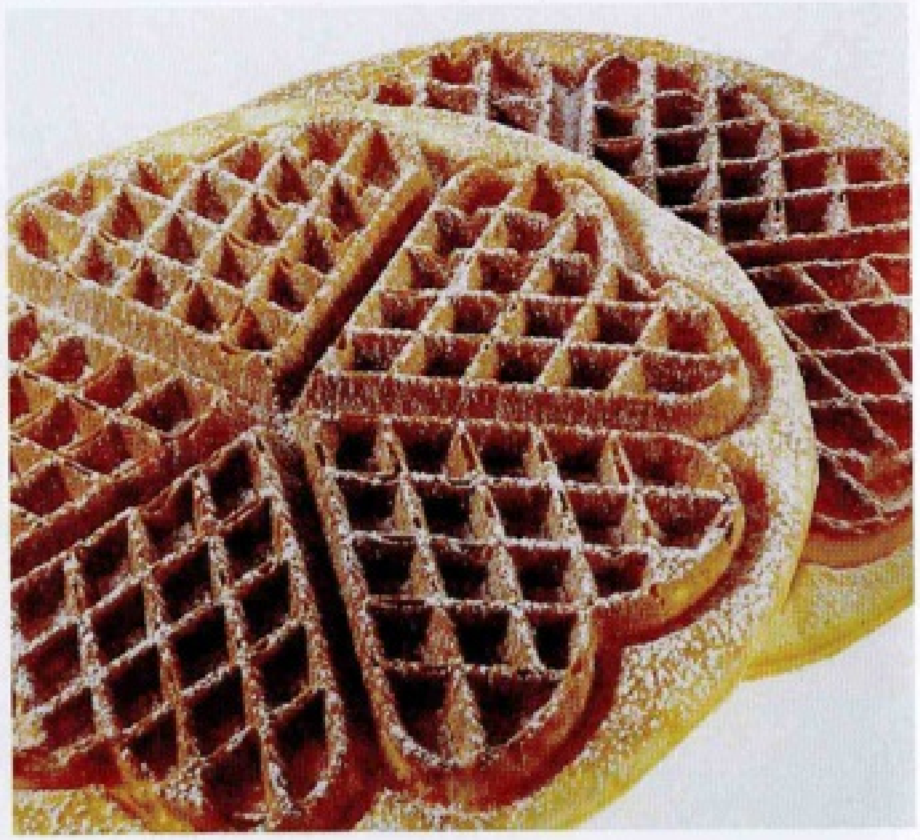
Servir ces gaufres encore chaudes. Ajouter quelques grosses crevettes roses pour les gourmands.

Gaufres flamandes

15 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure chimique) / 50 cl de lait / 250 g de farine / 100 g de sucre en poudre / 4 œufs / 125 g de beurre / Sucre glace ou cassonade / Une pincée de sel.

Prép. : 15 min – Cuiss. : 15 min – Repos : 2 h – 20 gaufres

Délayer la levure avec 10 cl de lait tiède. Dans une terrine, mettre la farine, creuser une fontaine et y verser la levure délayée. Bien mélanger et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 heure. Ajouter le sucre et les œufs puis pétrir à la spatule. Faire chauffer le reste de lait et le beurre à feu doux. Verser ce mélange dans la pâte par petites quantités jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer encore 1 heure. Lorsque la pâte a doublé de volume, brancher le gaufrier et le graisser légèrement. Verser une petite louche de pâte dans les moules et faire cuire chaque gaufre environ 3 minutes. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace ou de cassonade.



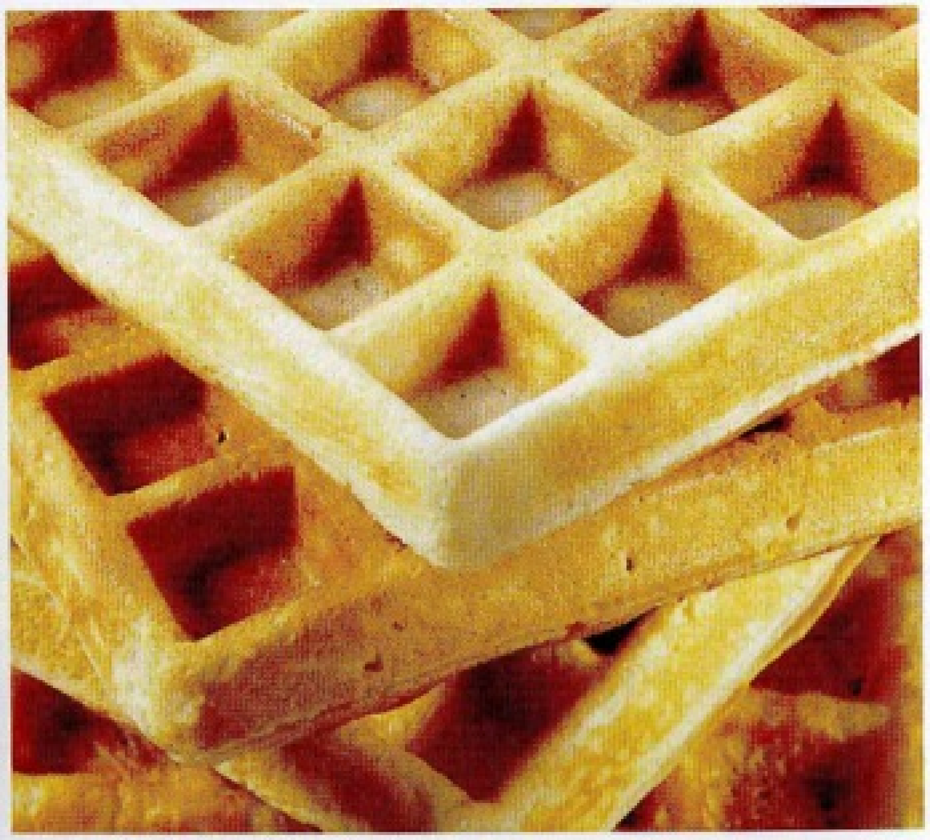
Gaufres liégeoises

25 g de levure de boulanger / 1 verre de lait / 300 g de farine / 3 œufs / 100 g de beurre / 20 g de miel / 20 g de sucre en poudre / 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude / Une pincée de cannelle en poudre / Une pincée de sel.

10-12 gaufres – Prép. : 15 min – Cuiss. : 5 min – Repos : 2 h

Dans un saladier, délayer la levure dans un mélange d'eau et de lait tiédi puis ajouter la farine, mélanger et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Séparer les blancs des jaunes. Faire fondre le beurre à feu doux, le mélanger à la pâte puis ajouter les jaunes d'œufs, le miel, le sucre, le sel, le bicarbonate et la cannelle. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à la pâte délicatement. Couvrir avec un linge et laisser reposer au moins 1 heure. Cuire dans un fer à gaufres de Liège bien graissé ou dans un gaufrier ordinaire.

Si vous préférez les manger froides, comme il est d'usage, veillez à ce qu'elles soient bien cuites.



Gaufres légères aux figues

300 g de figues sèches / 1 citron non traité / 350 g de sucre en poudre / 30 cl de vin rouge / 250 g de farine / 20 g de levure chimique / 3 œufs / 25 cl de lait / 40 g de beurre demi-sel fondu / 1 l de glace à la vanille / Une pincée de sel.

○○OO XX Prép. : 35 min – Cuiss. : 30 min 10-12 gaufres
Trempage : 3 h – Repos : 1 h

Laisser tremper les figues dans un grand saladier d'eau fraîche pendant 3 heures. Les égoutter et les réserver. Râper le zeste du citron à la râpe fine. Dans une grande casserole, mettre 300 g de sucre avec le vin et le zeste, mélanger et porter à ébullition. Ajouter les figues et laisser compoter sur feu doux pendant 20-25 minutes en remuant fréquemment. Laisser tiédir.

Dans une jatte, tamiser la farine, ajouter le reste de sucre, la levure et une pincée de sel. Creuser une fontaine et y verser les jaunes d'œufs, le lait et le beurre fondu. Travailler la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier. Le graisser légèrement et verser une louche de pâte. Laisser cuire les gaufres 3 minutes chacune. Sur les gaufres bien dorées et encore tièdes, étaler de la compote de figues et finir avec une boule ou deux de glace à la vanille.



Gaufres à la compote de rhubarbe

1 kg de rhubarbe / 325 g de sucre en poudre / 250 g de farine / 1 œuf + 2 jaunes / 50 g de beurre fondu / 25 cl de lait / Une pincée de sel.

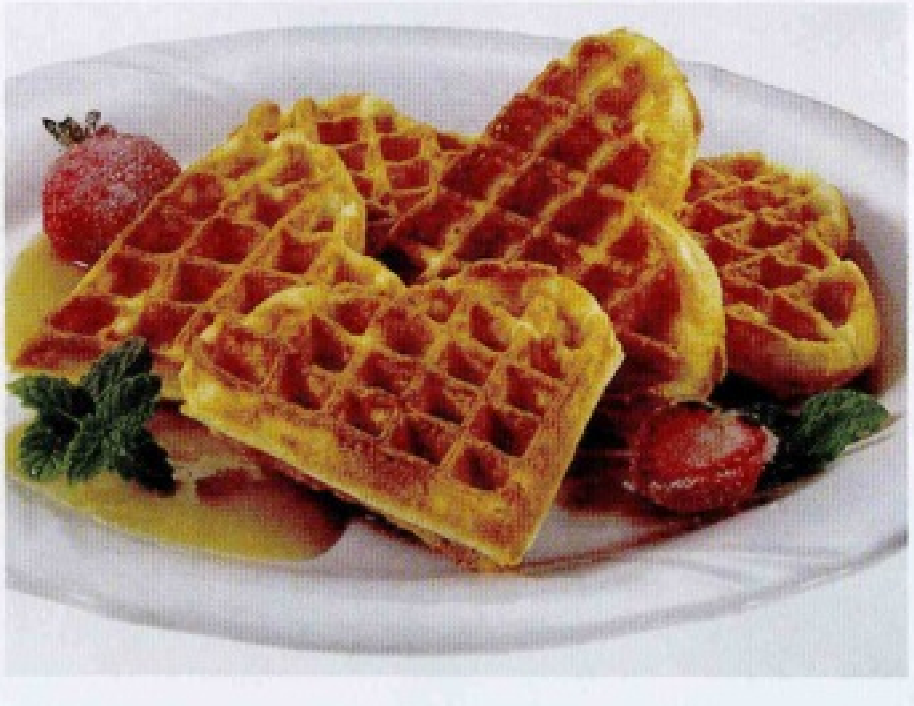
Prép. : 45 min – Cuiss. : 1 h
Repos : 4 h
20 gaufres

Éplucher la rhubarbe et la couper en morceaux de 3 cm de long. Les mettre dans un saladier avec 200 g de sucre et laisser macérer 3 heures. Verser le contenu du saladier dans une casserole, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Réserver.

Dans un saladier, tamiser la farine et ajouter le reste de sucre et le sel. Mélanger au fouet et ajouter l'œuf, les jaunes d'œufs, le beurre fondu et le lait. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau afin d'obtenir une pâte lisse et collante. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 h.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser à l'aide d'un pinceau. Faire cuire chaque gaufre environ 3 minutes et garnir de compote encore tiède.

Proposer ces gaufres en les accompagnant de fraises et de quelques feuilles de menthe.



GAUFRES SUCRÉES

Gaufres à l'orange

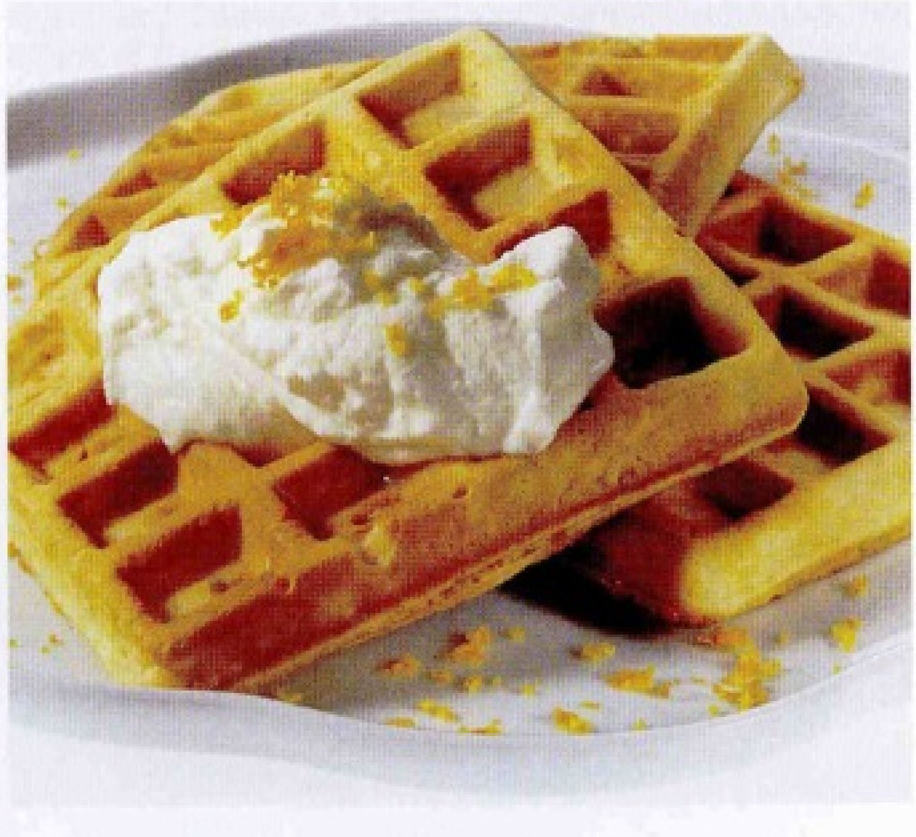
25 cl de lait / 100 g de beurre / 100 g de sucre en poudre / 4 œufs / 300 g de farine / Le zeste râpé et le jus de 1 orange / Sucre glace.

10-12 gaufres
Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 1 h

Dans une grande casserole, mettre le lait et 25 cl d'eau à tiédir sur feu doux. Ajouter le beurre et le sucre. Bien mélanger à la spatule. En remuant toujours, verser les jaunes d'œufs et la farine petit à petit. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ajouter alors le zeste et le jus d'orange. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à la préparation. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser légèrement au pinceau. Faire cuire les gaufres 3 minutes chacune. Saupoudrer de sucre glace et servir encore tiède.

Un peu de chantilly parfumée à la confiture d'oranges rendra ces gaufres irrésistibles !



Gaufres mikado

10 g de levure de boulanger / 50 cl de lait / 250 g de farine / 50 g de cacao non sucré / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 3 jaunes d'œufs / 75 g de beurre fondu / 1 verre à liqueur de cognac (facultatif) / 200 g de chocolat à croquer / 10 cl de crème fraîche / 1 l de glace à la vanille / Quelques feuilles de menthe fraîche / Une pincée de sel.

Prép. : 25 min – Cuiss. : 25 min
Repos : 1 h
20 gaufres

Délayer la levure avec un petit peu de lait tiède. Dans un saladier, mettre la farine tamisée, creuser un puits et y verser la levure délayée, le cacao en poudre, le sucre et une pincée de sel. Bien mélanger et ajouter les jaunes d'œufs un à un, le beurre fondu, le lait petit à petit et le cognac. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Couvrir et laisser reposer au moins 1 heure dans un endroit tiède.

Brancher le gaufrier et le graisser légèrement avec un chiffon imbibé d'huile. Faire cuire les gaufres 2 à 3 minutes. Les réserver au fur et à mesure dans le four préalablement chauffé. Râper finement le chocolat dans une terrine. Faire bouillir la crème fraîche et la verser rapidement sur le chocolat en fouettant. Dresser les gaufres sur des assiettes individuelles, déposer 2 boules de glace à la vanille sur chacune et napper de chocolat chaud. Décorer avec quelques feuilles de menthe.



Gaufres au rhum et aux bananes

220 g de farine / 2 cuil. à café de levure chimique / 1 cuil. à café de bicarbonate de soude / 1 cuil. à soupe de sucre en poudre / 2 œufs / 60 g de beurre fondu / 15 cl de lait / Quelques gouttes d'extrait de vanille / 6 bananes coupées en rondelles épaisses / 100 g de noix de pécan en morceaux / 70 g de sucre roux / 5 cuil. à soupe de sirop d'érable / 3 cuil. à soupe de rhum brun.

16 gaufres
Prép. : 20 min – Cuiss. : 20 min
Repos : 1 h

Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate et le sucre. Creuser un puits et y verser les œufs entiers, le beurre fondu, le lait et l'extrait de vanille. Bien mélanger à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Au besoin, ajouter 1 verre d'eau. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier. Verser la pâte dans le gaufrier et laisser cuire chaque gaufre 3 minutes. Une fois les gaufres bien dorées, les disposer sur la plaque à pâtisserie du four, y déposer les rondelles de bananes, parsemer de noix de pécan et saupoudrer de sucre roux. Dans un bol, mélanger le sirop d'érable et le rhum et arroser les gaufres de ce mélange. Passer sous le gril quelques minutes.

Varier cette recette en remplaçant les bananes par d'autres fruits. Servir avec de la crème fraîche liquide.



Gaufres aux fraises et aux oranges

75 g de farine / 3 œufs / 20 cl de lait / 25 cl de crème fraîche liquide / 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger / 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide / 30 g de beurre fondu / 500 g de fraises / 2 oranges non traitées / 6 cuil. à soupe de sirop d'érable / Sucre glace / Une pincée de sel.

Prép. : 30 min – Cuiss. : 10 min – Macération : 30 min – Repos : 1 h — 8 gaufres

Dans une jatte, tamiser la farine, creuser un puits au centre et y verser les jaunes d'œufs, le lait, 5 cl de crème fraîche, l'eau de fleur d'oranger, l'huile, une pincée de sel et enfin le beurre fondu. Bien travailler à la spatule de manière à obtenir une pâte souple et homogène. Incorporer délicatement les 3 blancs d'œufs battus en neige. Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Laver et équeuter les fraises puis les couper en lamelles. Râper le zeste d'une orange et réserver. Peler les deux oranges à vif et détacher les quartiers. Réunir les fruits dans un petit saladier. Les arroser de sirop d'érable et laisser macérer 30 minutes. Faire une crème fouettée pas trop ferme avec le reste de crème liquide et réserver au réfrigérateur.

Brancher le gaufrier et le graisser légèrement à l'aide d'un petit chiffon passé dans l'huile. Verser la pâte à gaufres et remplir les moules. Faire cuire les gaufres 3 minutes environ, les démouler et les garder au chaud dans le four jusqu'à ce que toutes les gaufres soient cuites. Les dresser alors sur des assiettes individuelles. Napper de crème fouettée, répartir les fruits égouttés et entourer les gaufres du jus de macération. Décorer de zestes d'orange et poudrer légèrement de sucre glace.

Parfumer la pâte à gaufres en y incorporant une partie des zestes d'orange. Varier les plaisirs en caramélisant avec le sirop d'érable ses fruits préférés.

